



Lammkeule aus dem Erdloch

Rezept des Monats | Juli

Zutaten für ca. 6-8 Personen

1 stk.	Lammgigot, Hinterbein mit Knochen
1x	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1x	Rosmarin, Thymian und Salbei frisch
1x	Olivenöl

Weitere Utensilien:

Schaufel oder Pickel für das Erdloch

Viele grössere und kleinere Steine sowie Holz

Frische grüne Zweige mit Blättern von Bäumen, z.B. Kastanien, Birke, Ahorn

Jutestoff ca. 120×120 cm in Wasser eingeweicht

Backpapier

Zubereitung

Lamm mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und bereitstellen.

Grabe eine Grube von ca. 60-80 cm Durchmesser und ca. 50 cm Tiefe. Entfache darin ein Feuer und während dies brennt, lege Steine dazu. Dann weiter Holz und wieder Steine aufschichten. Langsam, so dass das Feuer nicht erstickt.

Sobald das Feuerloch mehrheitlich mit heissen Steinen gefüllt ist, die grobe Hitze nachlässt und das Holz verbrannt ist, kannst du die grünen Zweige (viele davon) auf die heissen Steine legen. Diese sind die Unterlage für die Lammkeule. Lege genügend davon bis an den Rand des Feuers. Lege nun die Lammkeule mittig auf die grünen Äste und Blätter. Um das Lamm herum kannst du je nach Platz noch ganzes Gemüse (Zwiebeln, Randen, Knollensellerie, Süsskartoffeln, Lauch etc.) legen, das ebenfalls mitgaren kann. Nun bedecke alles mit einer weiteren grosszügigen Schicht frischer Zweige und Blätter, so dass das Kochgut gut eingepackt ist. Drücke nun den mit wassergetränkten Jutestoff grob aus und lege diesen über den Haufen bis zum Rand der Feuerstelle oder auch darüber hinweg. Zum Schluss den Haufen sanft mit Erde bedecken und gut einpacken. Achte darauf, dass sich nichts verschiebt oder zu viel Sand durch das Geäst dringt. Um dies zu verhindern, kann man das Ganze noch mit Backpapier abdichten.

Nun lasse die Keule ca. 6-8 Stunden im Boden und grabe sie dann behutsam aus. Hebe sie aus dem Feuer und mache sie bereit zum Tranchieren. Schneide das Gemüse auf. Passend zum Gemüse ist eine leichte Vinaigrette mit frischen Kräutern.

En Guete

Weitere Gratis-Rezepte auf → [**ii-kitchen.ch/blog**](https://www.ii-kitchen.ch/blog)