



Langtidsstegt lammekølle

Der er mange måder at lave lammekølle på. Denne ret er nem at lave, og resultatet er en superlækker, mør og saftig lammekølle med en god sky til at lave sauce af. Vine, der passer fantastisk godt til lammekød lavet med krydderurter som timian og rosmarin, er fx krydrede rødvine fra Rhône - baseret på Grenache, Syrah og evt. Mourvèdre druer. Fyldige Cabernet Sauvignon-baserede vine er også et supergodt valg eller prøv gerne en krydret spansk Tempranillo.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 4½ timer

Antal personer: 6

Ingredienser

- 1 lammekølle på ca. 2,5 kg
- 2 spsk. havsalt
- 2 tsk. friskkværnet sort peber
- 6-8 kviste frisk timian
- 3-4 kviste af andre urter som rosmarin, salvie og/eller mynte
- 2 tsk. herbes de provence tørrede krydderier (kan udelades)
- 2-3 skiver citron
- 5 skalotteløg
- 2-3 fed hvidløg
- 3 ½ dl oksefond
- 1 ½ dl hvidvin (rødvin vil også passe fint)
- 3 spsk. olivenolie

Til saucen:

- 2 spsk. Maizena opløst i lidt kold vand
- Ca. 2 dl fløde
- 1 tsk bouillonpulver (grønsags eller okse)
- 2-3 spsk. ribsgelé
- Salt og peber



Til denne ret anbefaler vi



Rasteau, Esprit d'Argiles

Domaine La Collière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1483336



Cairanne, L'Estévenas

Domaine Alary

Rhône, Frankrig

Varenr. 1524936



Vacqueyras

Domaine la Bouïssière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1527336



Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont-Olivet

Rhône, Frankrig

Varenr. 1514336





Tilbehør: kartofler og evt. dampet fennikel eller andre grøntsager - fx bønner, grønne asparges, ærter eller smørstegte gulerødder

Fremgangsmåde

Start mindst 4 ½ timer før serveringstid. Tænd ovnen på 150 grader. Pil og skær løgene i store stykker, pil og halvér hvidløgene. Kom løg og hvidløg i et fad, som passer til lammekøllen. Hak krydderurterne groft. Puds lammekøllen for fedt eller sener. Gnid salt og peber på hele køllen. Gnid krydderurterne på og læg køllen i fadet oven på løgene. Kom to skiver citron på køllen, hæld vin og fond i fadet og dryp olivenolie på køllen. Dæk fadet med alufolie og sæt den i ovnen i ca. 4 timer. Du behøver kun at kigge på det én gang halvvejs - husk evt. at øse sky over lammekøllen. Når der er 20 min. tilbage, tager du alufolien af og skruer op for varmen til 225 grader for at brune kødet.

Lav kartofler og evt. grøntsager lige før servering.

Tag fadet ud af ovnen. Sæt køllen på en spækbræt og dæk den godt med folie, så den hviler, mens du laver saucen. Si skyen i en lille gryde. Løg og hvidløg kan serveres ved siden af. Varm skyen op til kogepunktet og smag den til med salt, peber og bouillonpulver. Skru ned for varmen og jævns med Maizenablandingen, mens du pisker konstant. Tilsæt fløde og ribsgelé og smag saucen til.

Skær kødstykker fra benet, sæt kødstykkerne på et varm serveringsfad og servér straks med sauce og kartofler.