

Sonntag

Lammkeule aus dem Ofen, grüne Bohnen

1000g festkochende Kartoffeln	schälen und in Scheiben schneiden.
150g Speck	klein würfeln.
2 Knoblauchzehen	klein schneiden.
	Backofen auf 250°C vorheizen. Eine große Bratreine mit
1 EL Butter	ausbuttern und die Kartoffelscheiben hinein
	schichten. Mit
Salz	und
Pfeffer	und
Muskat	bestreuen und nochmals
1 EL Butter	in Flöckchen darüber verteilen. Den klein
	geschnittenen Speck darauf streuen und
200ml Wasser	darüber gießen.
1 Lammkeule von ca. 1kg	mit dem klein geschnittenen Knoblauch
und	
Salz	und
Pfeffer	einreiben und auf die Kartoffeln legen.
1 EL Butter	zerlassen und über die Lammkeule träufeln. Die Reine
	in den Ofen schieben und für 1,5 Stunden garen.
400g grüne Bohnen frisch oder TK	Inzwischen
reichlich Salzwasser	rüsten. In einem Topf
	zum Kochen bringen und darin die Bohnen bissfest
	garen, abschütten und sofort kalt abschrecken. In
	einer Pfanne
3 EL Olivenöl	erhitzen und darin die Bohnen kurz vor dem
	Servieren schwenken und mit
Salz	und
Pfeffer	würzen.