



# *Limmchesbroode*

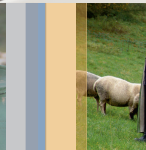
*nach Schäfer Alois Hompes*

1 Keule von Eifeler Weidelamm mit Salz, Knoblauch und Thymian einreiben. In der Bratpfanne 40 g Fett erhitzen, dazu eine geviertelte Zwiebel geben sowie etwas in Stücke geschnittenen Sellerie, Möhren und Porree. Alles kurz anbraten. Mit 2 Tassen Rotwein aufgießen. Nun das Fleisch hineinlegen und etwa 2 Stunden bei 200°C im Backofen braten. Zwischendurch mehrmals mit Sud begießen. Nach der Garzeit die Soße durch ein Sieb gießen, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und mit saurer Sahne binden.



**EIFEL**

**GASTGEBER**



EIFEL. QUALITÄT IST UNSERE NATUR.

——— [www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de) · [www.eifel.info](http://www.eifel.info) ——

