Lammfleisch mit Kritharaki

Zutaten:

1 kg Lammkeule
300 g Kritharaki (griechische Reisnudeln)
1 große Zwiebel
200 g Feta-Käse (echter!!!)
Olivenöl
Butter
Tomatenmark
Saft von 1 Zitrone
etwas Oregano
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Lammkeule mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Oregano, Salz und Pfeffer würzen. In einer Kasserolle etwas Olivenöl erhitzen. Die Lammkeule in die Kasserolle legen und im Backofen bei 200° Celsius etwa 40 Minuten lang braten. Dann mit ca. 200 ml heißem Wasser übergießen und im auf 170° Celsius herunterschaltetem Backofen zugedeckt eine weitere Stunde schmoren. Das Fleisch aus der Kasserolle nehmen, in Alufolie legen, mit Butterflocken bestreuen, einwickeln und wieder in den Ofen legen. In die Kasserolle mit dem Bratensaft noch etwa 600 ml Wasser geben, etwas Tomatenmark, den feingehackten Knoblauch, die in feine Würfel geschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer zugeben. Gut durchrühren, die Kritharaki einstreuen und ebenfalls wieder (diesmal allerdings ohne Deckel) in den Backofen geben. In den nächsten 25 Minuten gelegentlich umrühren. Jetzt die Lammkeule aus dem Ofen nehmen, das Fleisch vom Knochen lösen, auf den Kritharaki in der Kasserolle verteilen und mit dem in Würfel geschnittenen Feta-Käse noch etwa 10 Minuten überbacken. In der Kasserolle servieren.

Tipp: Ideal dazu wäre ein knackiger Salat mit einem Olivenöl- / Zitronensaft-Dressing.