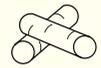


LAMMKEULE

„CURANTO“



Blockhaus-, Anlehn-
oder Jägerfeuer



7

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Lammkeule ohne Knochen, über Nacht eingesalzen
- 5 Karotten
- 5 Zwiebeln
- ½ Knollensellerie
- 1 ganze Knoblauchknolle
- Salz und Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone
- Olivenöl

Zugegeben, dieses Rezept ist anspruchsvoll und aufwändig, und ich habe einige Versuche benötigt, um es richtig hinzubekommen. An Curanto muss man Spaß haben und sich Zeit dafür nehmen. Man kann jede Art von Gemüse und Fleisch verwenden, aber am besten Zutaten mit einer langen Garzeit.

Nicolai

Mit dem Bau des *Curanto* beginnen: Ein 1 ½ m tiefes Loch von ½ x 1 m Größe graben. Den Boden des Lochs mit großen Steinen bedecken. Die ausgehobene Erde für später aufheben und 10 große Steine sammeln. Geht in den Wald und füllt eine Schubkarre mit frischen Ästen von Laub- oder Nadelbäumen. Besorgt euch ein Laken, das nicht mehr benötigt wird. Am Boden des Lochs ein großes Feuer machen. Wenn das Feuer bis zur Glut heruntergebrannt ist, die 10 großen Steine auf die Glut werfen und heiß werden lassen.

Die folgenden Schritte sollten in einem kontinuierlichen Arbeitsgang erfolgen. Je schneller ihr seid, desto besser: Die Hälfte der Zweige auf die heißen Steine legen. Die Zutaten auf die Zweige legen, mit den restlichen Zweigen bedecken und das Laken darauflegen. Das Laken spannen und seitlich mit Steinen befestigen, damit es nicht verrutscht. Jetzt das Laken mit einer ordentlichen Schicht Erde bedecken. Wünscht euch selbst viel Glück und macht für die nächsten 8–10 Stunden irgendetwas anderes.

Dann vorsichtig die Erde entfernen, bis die Ecken des Lakens zum Vorschein kommen. Alle Ecken gleichzeitig anheben, um die Erde aufzufangen. Den Ofen öffnen und den Duft genießen.

Die Zutaten herausnehmen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft würzen. Das Lamm und das Gemüse so, wie sie sind, mit einem scharfen Messer und einem Servierlöffel servieren.

