Gebratene Lammkeule

Die gebratene Lammkeule ist ein wahres Genusserlebnis für Lamm-Liebhaber. Wer das Rezept einmal probiert, wird es immer wieder kochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

1 Stk.	Lammkeule (ca. 1,5 kg)
8 Stk.	Knoblauchzehe
2 Zweige	Majoran (frisch)
2 Zweige	Thymian (frisch)
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 Zweige	Rosmarin (frisch)
	Salz und Pfeffer
4 EL	Olivenöl
125 ml	Wasser
1 EL	Balsamico-Essig

Zubereitung

1. Für die **gebratene Lammkeule** den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Den Majoran, Thymian, Lorbeerblätter und Rosmarin mit einem scharfen Messer klein zerhacken . In eine Schale geben. Die geschälten Knoblauchzehen hinzu pressen, Olivenöl zugeben und alles gut vermengen.

3. Die Lammkeule waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. In einen Bräter geben und mit der Marinade rundum großzügig bepinseln. Wasser und Balsamicoessig angießen und im vorgeheizten Ofen zirka 3 Stunden langsam braten. Die Lammkeule ab und wenden mit dem Bratsaft übergießen und wenn nötig wenig Wasser angießen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Schmortopf mit Deckel



Tipp

Als Beilage zur gebratenen Lammkeule passen Rosmarin-Kartoffeln, Kartoffel-Püree, Schupfnudeln oder Knödel und Rotkraut! Dazu einen kräftigen Rotwein servieren.