Geschmorte Lammkeule

Lamm schmeckt nicht nur kurzgebraten, sondern ist auch aus dem Ofen ein Genuss: In diesem Rezept wird die geschmorte Lammkeule im Römertopf gegart - lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h

Foto: Benjamin Jopen

Zutaten

1 Stk.	Lammkeule
2 Stk.	Tomaten (aus der Dose)
Nach Belieben	Suppengrün
4 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 Zweige	Rosmarin
1 Prise	Thymian
150 ml	Rotwein
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die geschmorte Lammkeule das Fleisch gründlich waschen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebeln schälen und vierteln. Knoblauch schälen. Suppengrün schälen und klein würfeln.

2. Tomaten mit Zwiebeln, Knoblauch und Suppengrün mischen und mit dem Wein übergießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Rosmarin dazugeben und alles vorsichtig vermengen.

3. Die Lammkeule in den gewässerten Römertopf legen. Die Gemüsemischung um das Fleisch herum verteilen. Den Römertopf mit geschlossenem Deckel in den Ofen stellen und diesen

auf 130°C erhitzen.

4. Die Lammkeule so für ca. 5 Stunden schmoren lassen. Aus dem Ofen nehmen, die Sauce aus dem Gemüse bei Bedarf abschmecken. Zusammen mit der Lammkeule servieren.

Tipp

Als Beilage für die geschmorte Lammkeule schmeckt Kartoffelpüree mit grünen Bohnen.