Kräuter-Lammkeule

Die Kräuter-Lammkeule geschmort, ist eine vorzügliche Speise für viele Anlässe. Das Rezept gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

1 Bund	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
3 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst)
6 EL	natives Olivenöl extra
1 Stk.	Lammkeule (ca. 1,5-1,8 kg)
	Salz und Pfeffer
200 ml	Weißwein (trocken)
200 ml	Lammfond (oder Rinderfond)
1 kg	Kartoffeln
4 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst die Marinade für die **Kräuter-Lammkeule** zubereiten. Dazu die Nadeln und Blätter vom Thymian und Rosmarin abzupfen und klein zerhacken. In einer kleinen Schale mit der Hälfte vom Olivenöl vermischen, geschälten Knoblauch dazu pressen. Die Lammkeule kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kräuter Marinade rundum einreiben.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Jetzt das Fleisch mit dem restlichen Olivenöl in einem Bräter bei mittlerer Hitze einige Minuten anbraten. Mit der Hälfte vom Weißwein und Lammfond ablöschen.

4. Im vorgeheizten Backrohr auf unterer Schiene 1 Stunde schmoren.

5. Die Kartoffeln schälen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob zerhacken. Um das Fleisch verteilen, mit Bratensaft übergießen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Restlichen Wein und Fond zugeben.

6. Für eine weitere Stunde im Ofen braten. Ab und zu mit dem Saft übergießen. Die fertige Keule vom Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

7. Die Lammkeule mit den Kartoffeln im Bräter oder auf einer Servierplatte servieren.

Tipp