

# Lammkeule mit Süßkartoffelpüree

Ein tolles Rezept für ein festliches Sonntagsessen: Die Lammkeule mit Süßkartoffelpüree kombiniert verschiedene Aromen zu einem kulinarischen Hochgenuss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 3,0 h

**Ruhezeit:** 2,3 h

**Gesamtzeit:** 5,8 h



Foto: Benjamin Jopen

## Zutaten

1 Stk.	Lammkeule
1 Bund	Thymian
4 EL	Rosmarin
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
6 EL	Olivenöl
240 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
160 g	Crème fraîche
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Für das Süßkartoffelpüree

320 g	Süßkartoffeln
320 g	Kartoffeln
100 ml	Milch
50 g	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Muskatnuss

## Zubereitung

1. Für die Lammkeule mit Süßkartoffelpüree zunächst den Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Thymian und Rosmarin waschen, trockentupfen und von den Stielen abzupfen und grob hacken.
2. Ein Drittel des Olivenöls mit dem Thymian und Rosmarin verrühren und die Lammkeule damit einreiben. Mit dem Knoblauch spicken und mit einem Tuch bedecken. Ca. 2 Stunden rasten lassen.
3. Währenddessen den Backofen auf 160°C vorheizen. Anschließend das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem Bräter erhitzen und die Lammkeule darin rundherum braun anbraten. Salzen und pfeffern.
4. Die Keule mit der Hälfte des Weißweins ablöschen. Mit 2/5 der Gemüsebrühe auffüllen und einmal aufkochen lassen. Dann unter mehrmaligem Wenden ca. 3 Stunden im Ofen garen, dabei immer wieder den restlichen Wein und die Brühe angießen.
5. In der Zwischenzeit das Süßkartoffelpüree zubereiten. Dazu reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen. Die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und darin garen.
6. Keule aus dem Bräter nehmen und 15 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen. Währenddessen den Bratenfond aufkochen. Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Kartoffeln abgießen und mit Milch und Butter zurück in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles mit dem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken. Mit der Lammkeule und der Sauce servieren.

## Tipp

Zur Lammkeule mit Süßkartoffelpüree einen trockenen Rotwein servieren.