

Lammkeule mit Kräutern

Lammfleisch mit Kruste und südlichen Kräutern im Ofen gegart, garantiert Ihnen einen grossartigen Schlemmerspass. Rezept von Thesy. AfrikaansAlbanianArabicArmenianAzerbaijaniBasqueBelarusianBulgarianCatalanChinese (Simplified)Chinese (Traditional)CroatianCzechDanishDetect languageDutchEnglishEstonianFilipinoFinnishFrenchGalicianGeorgianGermanGreekHaitian CreoleHebrewHindiHungarianIcelandicIndonesianIrishItalianJapaneseKoreanLatinLatvianLithuanianMacedonianMalayMalteseNorwegianPersianPolishPortugueseRomanianRussianSerbianSlovakSlovenianSpanishSwahiliSwedishThaiTurkishUkrainianUrduVietnameseWelshYiddishÄAfrikaansAlbanianArabicArmenianAzerbaijaniBasqueBelarusianBulgarianCatalan Chinese (Simplified)Chinese (Traditional)CroatianCzechDanishDutchEnglishEstonianFilipinoFinnishFrenchGalicianGeorgianGermanGreekHaitian CreoleHebrewHindiHungarianIcelandicIndonesianIrishItalianJapaneseKoreanLatinLatvianLithuanianMacedonianMalayMalteseNorwegianPersianPolishPortugueseRomanianRussianSerbianSlovakSlovenianSpanishSwahiliSwedishThaiTurkishUkrainianUrduVietnameseWelshYiddishSprache erkennen » English

Lammkeule mit Kräutern

Zutaten für 4 Portionen

1 Lammkeule

Olivenöl

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Thymian, Knoblauch und Rosmarin

2,5 dl Suppe oder Fond

Keule leicht zurecht putzen und mit Öl bepinseln. Mit Kräutern einreiben und ein paar Stunden ziehen lassen. Salzen, pfeffern und die Keule in den Bräter geben, etwas Wasser zugeben und den ungeschälten und zerdrückten Knoblauch unter das Fleisch geben. Bei starker Hitze (220 °C) im vorgeheizten Backofen braten. Nach 30 Minuten wenden, weitere 30 Minuten bräunen lassen und öfters begiessen. Die Hitze reduzieren. Das Fleisch soll innen rosa bleiben.

Keule herausnehmen. Den Bratensatz mit Suppe oder Fleischfond aufgiessen und etwas einkochen lassen und abseihen. Das Fleisch in Tranchen schneiden und servieren.

Backtemperatur: 220 °C fallend

Gardauer: Ca. 1 Std.

Beilagen Empfehlung: Kartoffelgratin, Spätzle, Bohnen, Fenchel und andere Gemüse Angepasstes Rezept aus dem Buch: Die gute Küche (Das österreichische Jahrhundert Kochbuch) von Palachutta und WagnerAfrikaansAlbanianArabicArmenianAzerbaijaniBasqueBelarusianBulgarianCatalanChinese (Simplified)Chinese (Traditional)CroatianCzechDanishDetect languageDutchEnglishEstonianFilipinoFinnishFrenchGalicianGeorgianGermanGreekHaitian CreoleHebrewHindiHungarianIcelandicIndonesianIrishItalianJapaneseKoreanLatinLatvianLithuanianMacedonianMalayMalteseNorwegianPersianPolishPortugueseRomanianRussianSerbianSlovakSlovenianSpanishSwahiliSwedishThaiTurkishUkrainianUrduVietnameseWelshYiddishÄAfrikaansAlbanianArabicArmenianAzerbaijaniBasqueBelarusianBulgarianCatalan Chinese (Simplified)Chinese (Traditional)CroatianCzechDanishDutchEnglishEstonianFilipinoFinnishFrenchGalicianGeorgianGermanGreekHaitian CreoleHebrewHindiHungarianIcelandicIndonesianIrishItalianJapaneseKoreanLatinLatvianLithuanianMacedonianMalayMalteseNorwegianPersianPolishPortugueseRomanianRussianSerbianSlovakSlovenianSpanishSwahiliSwedishThaiTurkishUkrainianUrduVietnameseWelshYiddishSprache erkennen » English