

Lammkeule mit Senf-Kräuterkruste

minimaler Aufwand, maximal lecker



 4 PERSONEN  CA. 3 STUNDEN

ZUTATEN

- 1 Lammkeule (ca. 2 kg)
- 2 EL grober Senf (z. B. Dijon-Senf oder körniger Senf)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL gehackte Mandeln (optional, für extra Crunch)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- 150 ml Rotwein oder Brühe zum Angießen

BEILAGEN-VARIANTEN

- Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin
- Schmorgemüse oder Spargel
- Ein leichter Frühlingsalat mit Zitronen-Vinaigrette

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

LAMMKEULE VORBEREITEN

Die Lammkeule kurz unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben.

KRÄUTERPASTE ANRÜHREN

Knoblauch fein hacken. Rosmarin und Thymian zupfen und ebenfalls fein hacken. Alles mit Senf, Honig, Olivenöl und Semmelbröseln verrühren. Wer es besonders edel möchte, mischt noch gehackte Mandeln unter.

LAMMKEULE ANBRATEN (für extra Röstaromen)

Die Lammkeule in einer großen Pfanne mit etwas Öl rundum scharf anbraten.

KRUSTE AUFTRAGEN

Die Lammkeule in einen Bräter setzen. Die Senf-Kräuter-Mischung großzügig auf der Oberseite verteilen und leicht andrücken.

AB IN DEN OFEN

Die Keule ca. 2,5 Stunden langsam garen. Nach 30 Minuten den Rotwein oder die Brühe angießen, damit später eine schöne Soße entsteht. Immer mal wieder mit dem Bratensaft übergießen.

FINALE

Wenn die Kruste goldbraun und das Fleisch zart ist, die Keule aus dem Ofen holen und 10 Minuten ruhen lassen.

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.