

Geschmorte Lammkeule

Das beste Stück vom Lamm.

Für Fans von feinem Lammfleisch ist dieses Rezept eine gute Inspiration. Die Keule vom Lamm zuzubereiten ist mit diesem Lammrezept recht unkompliziert.

Zutaten

- 1 Lammkeule ohne Knochen (ca. 1,5-2 kg)
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 große Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 2 Karotten, in Würfel geschnitten
- 2 Stangen Lauch, in Ringe geschnitten
- 2 Tomaten, entkernt und klein geschnitten
- 20 Pfefferkörner
- 250 ml Rotwein
- 3 EL Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 Zweige Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 750 ml Lammfond
- etwas frischer Majoran

Zubereitung

- Die Keule mit Salz und Pfeffer würzen und im Schmortopf in heißem Olivenöl von allen Seiten gut anbraten. Danach herausnehmen und kurz zur Seite legen.
- Einen weiteren EL Olivenöl zum Bratensatz geben und zuerst die Zwiebeln und Karotten, anschließend den Lauch und den Knoblauch darin anbraten. Tomaten, Pfefferkörner, Thymian- und Rosmarinzwige sowie das Tomatenmark dazugeben. Alles gut anbraten. Die Lammkeule in den Schmortopf zurückgeben und den Rotwein sowie 500 ml Lammfond angießen.
- Schmortopf mit der Lammkeule in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben. Das Fleisch 50 Minuten schmoren und immer wieder etwas Lammfond darübergießen.
- Die Keule nach etwa 50 Minuten herausnehmen, in Alufolie wickeln und warm halten. Die Sauce auf dem Herd einkochen lassen, durch ein Sieb gießen und dabei das Gemüse durchdrücken. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- Die Lammkeule vor dem Servieren aufschneiden mit der Sauce und Gemüse anrichten und mit einigen Majoranblättchen bestreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/geschmorte-lammkeule/>