Rezept

# Klassische Lammkeule

Ein Rezept von Klassische Lammkeule, am 29.04.2024

## Zutaten

- **5** Knoblauchzehen
- **2** unbehandelte Zitronen
- **4 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **1 Bund** Rosmarin
- **1** Lammkeule (ca. 1,8 kg, beim Metzger vorbestellen)
- Salz

### Als Beilage

- **1 kg** Kartoffeln
- **3** junge Knoblauchknollen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte des Rosmarins waschen, die Nadeln abstreifen. Die Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Die Lammkeule rundherum mit 3 EL Olivenöl einreiben und mit Knoblauch- und Zitronenscheiben sowie mit Rosmarinnadeln belegen. In einen Plastikbeutel wickeln, 24 Std. im Kühlschrank marinieren.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Lammkeule aus dem Beutel nehmen und die Marinade abkratzen. Die Keule kräftig salzen und pfeffern und auf ein tiefes Backblech legen. Eine Tasse Wasser angießen. Die Keule 30 Min. braten (Mitte, Umluft 180°), bis die Haut Farbe bekommt.

3. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Den restlichen Rosmarin waschen, die Nadeln von den Zweigen streifen. Die Knoblauchknollen quer halbieren. Kartoffeln, Rosmarinnadeln und Knoblauch in einer Schüssel mit dem restlichen Olivenöl mischen.

4. Die Lammkeule wenden. Kartoffeln und Knoblauch mit auf das Blech geben. Weitere 40 Min. braten. Dann die Lammkeule am Knochen einstechen: Wenn der Bratensaft klar ist, ist sie fertig, ist er noch blutig, weitere 5-10 Min. braten. Alternativ die Kerntemperatur der Lammkeule mit einem Fleischthermometer überprüfen, siehe Tipp unten.

5. Die Lammkeule aus dem Ofen nehmen, 10 Min. abgedeckt ruhen lassen. Das Fleisch quer zur Faser vom Knochen schneiden und mit den Kartoffeln und dem Knoblauch servieren. Dazu passt ein vollmundiger Rotwein, z. B. Chianti classico.