

## Rezept

# Geschmorte Lammkeule mit Spinat-Kräuter-Füllung

Ein Rezept von Geschmorte Lammkeule mit Spinat-Kräuter-Füllung, am 30.06.2026

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> Lammkeule (ohne Knochen, am besten vom Metzger ausbeinen lassen)	<b>1 dicke Scheibe</b> Weißbrot (vom Vortag, ca. 100 g; ersatzweise 2 Scheiben Toastbrot)
<b>250 g</b> junger Blattspinat	<b>2</b> Zwiebeln
<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>5 Zweige</b> Thymian	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>1</b> Möhre	<b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 70 g)
<b>1 Stück</b> Lauch (ca. 60 g)	<b>2 EL</b> Butter
Olivenöl zum Braten	Salz
Pfeffer	<b>30 g</b> Walnusskerne
<b>1 EL</b> Dijon-Senf	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>150 ml</b> halbtrockener Rotwein (ersatzweise Rinderbrühe)	<b>400 ml</b> Lammfond (aus dem Glas, ersatzweise Rinderbrühe)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 960 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch waschen und trocken tupfen, eventuell große Fettstücke abschneiden. Das Brot in kleine Würfel schneiden. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Zwiebeln und Knoblauch schälen. 1 Knoblauchzehe in feine Stifte schneiden, die übrigen Zehen ebenso wie die Zwiebeln fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. Möhre und Sellerie schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin knusprig braun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und jeweils die Hälfte der Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Den Spinat dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen, gut ausdrücken und fein hacken.
3. Die Walnüsse grob hacken und mit Brotwürfeln, Kräutern, Spinat und Senf mischen. Die Masse in die Lammkeule füllen und die Keule mit Küchengarn zusammenbinden. Das Fleisch mit einem spitzen Messer rundherum einstechen und in jeden Einstich einen Knoblauchstift stecken. Anschließend die Keule rundherum salzen und pfeffern.
4. Reichlich Öl in einem Bräter erhitzen, die Keule darin bei starker Hitze rundherum braun anbraten und wieder herausnehmen. Überschüssiges Öl abgießen und die übrigen Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Bratfett glasig andünsten. Gemüsewürfel und Lauch dazugeben und unter Rühren braun braten. Das Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren kurz anrösten. Alles mit der Hälfte des Weins ablöschen und den Wein bei starker Hitze einkochen lassen. Den übrigen Wein dazugießen und ebenfalls einkochen lassen. 200 ml Fond hinzufügen, die Keule einlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. garen, eventuell etwas Fond nachgießen.

5. Die Keule aus dem Bräter heben und zugedeckt kurz ruhen lassen. Inzwischen den übrigen Fond in den Bräter gießen und alles ca. 2 Min. offen kochen lassen. Das Schmorgemüse in der Sauce mit dem Pürierstab fein pürieren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammkeule in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen junge Kartoffeln mit Rosmarin aus dem Ofen.