

Rezept

Lammkeule aus dem Römertopf

Ein Rezept von Lammkeule aus dem Römertopf, am 09.06.2026

Zutaten

1 Lammkeule (etwa 2 kg)	je 1 TL Koriander- und Pfefferkörner
1 TL getrockneter Thymian	Salz
Cayennepfeffer	100 ml Olivenöl
6 Knoblauchzehen	5 Zwiebeln
1 Zweig Rosmarin	1/2 l Fleischbrühe

Außerdem

einen Römertopf®

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Von der Lammkeule Haut, Sehnen und grobes Fett abschneiden. Koriander- und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Mit Thymian, Salz, Cayennepfeffer und Öl verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Das Fleisch damit bestreichen.
2. Zwiebeln schälen und vierteln. Lammkeule in den Römertopf® legen, Zwiebeln, Rosmarin und Brühe hinzufügen. Zugedeckt im Ofen bei 175° (Umluft 160°) langsam 3-4 Std. schmoren lassen (bei Bedarf heiße Brühe nachgießen, die Keule sollte immer in Flüssigkeit liegen).
3. Mit einem Küchenpinsel die Bratrückstände vom Rand der Form lösen. Das Fleisch in Scheiben schneiden.