Rezept

Lammkeule aus dem Römertopf

Ein Rezept von Lammkeule aus dem Römertopf, am 06.06.2025

Zutaten

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