

Rezept

Lammkeule mit Feta und Minze

Ein Rezept von Lammkeule mit Feta und Minze, am 26.04.2024

Zutaten

3 Stängel Minze	1 Knoblauchzehe
200 g Schafkäse (Feta)	1 Lammkeule (ca. 1 1/2 kg, den Knochen auslösen lassen)
Salz	Pfeffer
2 EL Olivenöl	200 ml Weißwein
600 ml Lammfond (aus dem Glas, ersatzweise Gemüsebrühe)	1 TL (brauner) Zucker
6 junge Möhren	3 Zwiebeln
	Küchengarn und -nadel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen grob hacken. Den Knoblauch schälen und durchpressen, Feta zerbröckeln. Die Lammkeule von Sehnen und groben Fettstücken befreien. Aufklappen und innen mit Knoblauch einreiben, salzen und pfeffern, Käse und Minze darüberstreuen. Dann wieder zusammenklappen und mit Küchengarn zunähen. Salzen und pfeffern. Den Backofen auf 130° vorheizen.
2. Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Keule darin rundum anbraten. Mit Wein und Fond ablöschen, Zucker einrühren. Keule im Ofen (Mitte, Umluft 110°) in ca. 2 1/2 Std. rosa garen. Nach ca. 30 Min. Zwiebeln und Möhren schälen. Zwiebeln längs in Spalten schneiden, Möhren längs halbieren oder vierteln. Mit in den Bräter geben, salzen und pfeffern.