

Rezept

Lammkeule mit Joghurtkruste und Kartoffeln

Ein Rezept von Lammkeule mit Joghurtkruste und Kartoffeln, am 19.05.2025

Zutaten

1 Lammkeule von 1,5-2 kg

2 EL Olivenöl

2 EL Paprikapaste (biber salçası; ersatzweise 2 EL Tomatenmark mit ½ TL Cayennepfeffer) schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 Knoblauchzehen

4 Tomaten

Salz

200 g dicker türkischer oder griechischer Joghurt, 6-10 % Fett i. Tr.

1 EL gehackter frischer oder 1 TL getrockneter Thymian

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

600 g fest kochende Kartoffeln

1 Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN: | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 600 kcal

Zubereitung

- 1. Von der Lammkeule das Fett bis auf eine dünne Schicht abschneiden. In einem großen Topf 2 l leicht gesalzenes Wasser aufkochen und die Keule darin 30 Min. zugedeckt vorgaren.
- 2. Eine große Auflaufform mit Öl einfetten. Joghurt, Paprikapaste, Thymian, Pfeffer, 1 TL Salz und den Kreuzkümmel verrühren. Den Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und ebenfalls unterrühren. Den Backofen auf 180° vorheizen.
- 3. Die Keule abtropfen lassen und den Sud aufheben. Die Keule in der Form dick mit Joghurtpaste bestreichen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und längs vierteln. Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und würfeln.
- 4. Nach den 30 Min. Garzeit ¼ l Lammbrühe angießen. Kartoffeln und Tomaten um die Keule legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und alles für 1 Std. in den Ofen schieben. Lamm und Gemüse gelegentlich mit dem Sud in der Form begießen, nach Bedarf etwas mehr nachfüllen.
- 5. 10 Min. vor Ende der Garzeit die Petersilie waschen, die Blättchen hacken und unter Kartoffeln und Tomaten mischen. Die Keule in der Form servieren.