

## Rezept

# Lammkeule mit Joghurtkruste und Kartoffeln

Ein Rezept von Lammkeule mit Joghurtkruste und Kartoffeln, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>1</b> Lammkeule von 1,5-2 kg	Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>200 g</b> dicker türkischer oder griechischer Joghurt, 6-10 % Fett i. Tr.
<b>2 EL</b> Paprikapaste (biber salçası; ersatzweise 2 EL Tomatenmark mit ½ TL Cayennepfeffer)	<b>1 EL</b> gehackter frischer oder 1 TL getrockneter Thymian
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	½ TL gemahlener Kreuzkümmel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>600 g</b> fest kochende Kartoffeln
<b>4</b> Tomaten	<b>1 Bund</b> 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 Lambrühe 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.