

Rezept

Lammkeule mit Kräuterfüllung

Ein Rezept von Lammkeule mit Kräuterfüllung, am 09.06.2026

Zutaten

1 Lammkeule (ca. 1,5 kg, ohne Knochen)	Salz
Pfeffer	2 Scheiben Toast- oder Weißbrot
2 Knoblauchzehen	1 EL gehackter Thymian
1 EL gehackter Rosmarin	2 EL gehackte Petersilie
1 EL Dijon-Senf	4 EL weiche Butter
½ Stange Lauch	1 dicke Möhre
100 g Knollensellerie	2 Zwiebeln
3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
200 ml Weißwein	400 ml Lamm- oder Kalbsfond (aus dem Glas)
5 Zweige Thymian	1 EL Crème fraîche (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Lammkeule waschen, innen und außen gut trocken tupfen, salzen und pfeffern. Das Brot grob zerschneiden. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Beides im Blitzhacker zerkleinern, dann die gehackten Kräuter, den Senf und 3 EL Butter dazugeben und alles zu einer glatten Masse zerkleinern. In das Fleisch füllen und die Keule mit Küchengarn zusammenbinden.
2. Lauch waschen und putzen, Möhre und Sellerie schälen und das ganze Gemüse in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und längs achteln. Öl in einem Bräter erhitzen, die Lammkeule darin rundum abraten, dann herausnehmen. Das Öl bis auf einen guten Bodensatz abgießen, erneut erhitzen, Gemüse und Zwiebeln darin bei großer Hitze 2-3 Min. anbraten. Tomatenmark einrühren, kurz mitrösten, dann mit einem guten Schuss Wein ablöschen. Wein einkochen lassen, nochmals ablöschen und wieder einkochen lassen. Restlichen Wein und Fond dazugießen, salzen, pfeffern, die Thymianzweige und das Fleisch einlegen. Den Bräter offen in den Ofen stellen (Mitte, Umluft 180°) und alles ca. 15 Min. garen, dann die Hitze reduzieren und die Keule bei 180° (Umluft 160°) ca. 1 Std. weitergaren, dabei ab und zu mit Sauce begießen.
3. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und 5-7 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Bräter auf den Herd stellen und die Schmorflüssigkeit mit dem Gemüse bei großer Hitze etwas einkochen lassen. Die Kräuterzweige herausfischen und das Gemüse in der Sauce fein pürieren. Oder die Sauce durch ein feines Sieb gießen und das Gemüse gründlich durch das Sieb streichen. Wer möchte, kann die Sauce noch mit Crème fraîche verfeinern, sie schmeckt aber auch so hervorragend. Das Lammfleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.