

## Rezept

# Rosmarin-Lammkeule mit Knoblauch

Ein Rezept von Rosmarin-Lammkeule mit Knoblauch, am 07.02.2025

## Zutaten

<b>1,6-1,8 kg</b> Lammkeule (am Stück, ohne Knochen)	<b>12</b> junge Knoblauchzehen
<b>4 Zweige</b> Rosmarin	<b>600</b> kleine, neue Kartoffeln
<b>200 g</b> Schalotten	<b>3 Stangen</b> Staudensellerie
<b>250 g</b> Tomaten	<b>2 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Oliven (mit Stein)	Kräuterbutter (nach Belieben, aus dem Kühlregal oder selbst gemacht)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6-8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Bei der Lammkeule dicke Fettschichten etwas dünner schneiden (ca. 5 mm dürfen schon stehenbleiben).

---

3. Knoblauch schälen, die Zehen längs halbieren. Mit einem spitzen, kleinen Messer in die Lammkeule rundherum schräg kleine, 3 cm tiefe Löcher schneiden, Knoblauchstifte hineinstecken. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Zweige mit der Küchenschere in grobe Stücke schneiden.

---

4. Die Kartoffeln waschen und dabei so sauber bürsten, dass man die Schale mitessen kann. Kartoffeln längs halbieren. Schalotten schälen und längs halbieren. Sellerie waschen, putzen und die Stangen der Länge nach halbieren, dann quer in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und grob würfeln, dabei Stielansätze herausschneiden.

---

5. Backofen auf 200° vorheizen. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen. Die Lammkeule mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und im Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt ca. 10 Min. anbraten.

---

6. Keule aus dem Bräter nehmen, Kartoffeln und Schalotten hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz anbraten. Dann den Sellerie dazugeben und untermischen. Die Lammkeule auf das Gemüse legen, den Bräter auf der untersten Schiene in den Ofen schieben. Alles ca. 50 Min. garen, bis die Keule rosa ist (15 Min. später wäre sie gerade eben durch).

---

7. Nach 15 Min. Tomaten, Oliven und den Rosmarin dazugeben und 200 ml heißes Wasser angießen. Nach 30 Min. und nach 45 Min. jeweils noch etwas Wasser dazugeben – wie viel hängt vom Ofen und dem verwendeten Bräter ab, je ca. ⅓ l Wasser sollten dafür sorgen, dass genügend feine Sauce entsteht, ohne dass die Keule in Flüssigkeit schwimmt.

8. Den Lamnbraten aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte 10 Min. ruhen lassen. Falls die Kartoffeln und Schalotten noch nicht goldbraun sein sollten, noch kurz im Ofen weiterbraten, während das Fleisch ruht.
- 
9. Den ausgetretenen Fleischsaft, der sich auf der Platte gesammelt hat, in die Sauce geben. Gemüse, Kartoffeln und Sauce abschmecken, Lammkeule in Scheiben schneiden. Alles auf Tellern anrichten, nach Belieben noch Kräuterbutter dazugeben und servieren.