

Rezept

Türkische Lammkeule mit Joghurtkruste

Ein Rezept von Türkische Lammkeule mit Joghurtkruste, am 09.06.2026

Zutaten

1 Lammkeule (mit Knochen, ca. 2,5 kg)	Salz
5 EL Olivenöl	200 g türkischer oder griechischer Joghurt (10 % Fettgehalt)
2 EL Tomatenmark	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 TL getrockneter Thymian	½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Pfeffer	2 Knoblauchzehen
1 kg fest kochende Kartoffeln	400 ml Lammfond (aus dem Glas)
1 Bund Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1035 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt Fettpfanne auf 240° vorheizen. Die Lammkeule kalt abwaschen und trocken tupfen. Haut und Fett entfernen, die Keule rundherum salzen. 3 EL Olivenöl in die Fettpfanne geben. Die Keule mit der Knochenseite nach unten hineinlegen und im heißen Ofen (unteres Drittel, Umluft 220°) 30 Min. braten.
2. Die Fettpfanne mit der Keule herausnehmen und mit Alufolie abdecken. Die Ofentemperatur bei geöffneter Backofentür auf 80° absenken. Die Alufolie entfernen, die Keule in der Fettpfanne wieder in den Ofen (unteres Drittel, keine Umluft) schieben und bei 80° ca. 3 Std. garen. Zum Ende der Garzeit das Bratenthermometer in die dickste Stelle der Keule, aber nicht bis zum Knochen stecken und das Fleisch so lange weitergaren, bis eine Kerntemperatur von 55° erreicht ist.
3. 1 Std. 15 Min. vor Ende der Garzeit ein Sieb mit Küchenpapier auslegen, den Joghurt hineingeben und 1 Std. abtropfen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben. Übriges Olivenöl, Tomatenmark, Paprikapulver, Thymian, Kreuzkümmel und 1 TL frisch gemahlene schwarzen Pfeffer dazugeben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles gut verrühren und mit 1 Prise Salz abschmecken. Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. Den Lammfond erhitzen.
4. Die Fettpfanne samt Keule herausnehmen, die Backofentemperatur auf 180° erhöhen. Die Oberfläche der Lammkeule trocken tupfen und mit der Joghurtmasse bestreichen (geht am besten mit den Händen). Die Kartoffeln in der Fettpfanne um die Lammkeule herumverteilen. Den heißen Lammfond angießen. Die Fettpfanne wieder in den heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und alles in ca. 30 Min. fertig garen.
5. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden. Die Lammkeule herausheben und 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. Die Kartoffeln salzen und mit der Petersilie bestreuen. Das Fleisch in Scheiben vom Knochen schneiden und mit den Kartoffeln servieren. Dazu schmeckt ein leichter Rotwein.