

# Lammkeule mit Kräuterkruste

## Gigot d'agneau aux herbes



### Zutaten für 6-8 Personen:

1 große Lammkeule mit ca. 2,5 kg

4 EL Kräuter der Provence

Olivenöl zum Bestreichen

400 ml Lammfond

2 Lorbeerblätter

5 Pimentkörner

10 Pfefferkörner

1 Knoblauchzehe

1 Scheibe Ingwer (optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Röstgemüse:

6 ungeschälte Knoblauchzehen

4 größere Karotten

2 Scheiben Sellerie

2 große Gemüsezwiebeln

3-4 Tomaten, in Vierteln

1. Lammkeule mit Olivenöl einstreichen. In Bräter geben. Großzügig von allen Seiten mit Kräutern der Provence bestreuen. Im Bräter mindestens 4 h bei Zimmertemperatur marinieren, besser noch über Nacht, dann aber gekühlt. Lammkeule zwei Stunden vor dem Braten aus der Kühlung nehmen.

2. Ofen auf 180° vorheizen. Lammkeule pfeffern und reichlich salzen. In den vorgeheizten Ofen geben, zunächst 90 min braten.

3. Lammfond etwa auf 2/3 einköcheln, dann 2 Lorbeerblätter, 5 Pimentkörner, 10 Pfefferkörner und eine in Scheiben geschnittene Knoblauch-

zehe zugeben, 15 Minuten ziehen lassen. Lammkeule alle 20-30 Minuten mit dem Fond oder mit der eigenen Flüssigkeit begießen.

4. Röstgemüse putzen und grob würfeln, geviertelte Tomaten und ganze Knoblauchzehen erst nach 90 Minuten zur Keule geben und alles weitere 90 Minuten schmoren, also insgesamt ca. 3 Stunden.

5. Lammkeule aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

6. In der Zwischenzeit optional die Sauce abgießen und einkochen, alles in den Bräter zurückgeben und heiß servieren.

### Hinweise:

Lammkeule optional mit Knoblauchstiften spicken.

Pellkartoffeln, Thymiankartoffeln oder Gratin Dauphinois als Beilage wählen.

Ratatouille muss nicht sein, da man ja das Röstgemüse schon hat.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 8 h, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 12.01.2024