



**QUALITÄTS
FLEISCHEREI**

— Seit 1974 —

Kochen Sie heute:

Lammkeule mit Senf-Kräuter-Kruste

Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Personen

- | | | | |
|----------|---------------------------|------|------------------|
| 1-1,3 kg | Lammkeule mit Knochen | 2 | Salbeiblätter |
| 2 EL | Olivenöl | 50 g | weiche Butter |
| 1 | Zwiebel | 1 EL | scharfer Senf |
| 3 | Stiele Estragon | 3 EL | Paniermehl |
| 2 | Stiele Thymian | | Salz und Pfeffer |
| 2 | Stiele glatte Pettersilie | | |
| 1 | Zweig Rosmarin | | |

So gelingt's:

Zubereitung

Lammkeule waschen, trocken tupfen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und die Lammkeule darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend den Bräter in den vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) geben und die Lammkeule dort etwa 1,5 Stunden garen.

 1,5 Stunden  180°C

Währenddessen die Kräuter waschen, trocken schütteln, von den Stielen abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer separaten Schüssel Butter, Senf, Paniermehl, Zwiebelwürfel und die gehackten Kräuter miteinander verkneten und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach den 1,5 Stunden Garzeit die Ofentemperatur auf 220°C (Umluft 200°C) erhöhen. Die vorbereitete Krustenmischung gleichmäßig auf der gegarten Lammkeule verstreichen. Die Lammkeule wird dann für weitere 15 Minuten gebacken, um eine knusprige Kruste zu erhalten.

Tipp: Für eine besonders knusprige Kruste empfiehlt es sich, während der letzten fünf Minuten den Grill zuzuschalten.



Mhh lecker!

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Ihre familia Qualitätsfleischerei