



**famila**  
besser als gut!

**QUALITÄTS  
FLEISCHEREI**

— Seit 1974 —

**Kochen Sie heute:**

**Lammkeule mit Mandelkruste**

## Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

## Zutaten für 4 Personen

1	Lammkeule (ca. 2 kg)	5 EL	Olivenöl
2	Bund Estragon	250 ml	Weißwein (alternativ Gemüsebrühe)
1	Bund glatte Petersilie	400 ml	Lammfond
80 g	Mandeln	4	rote Beete (ca. 500 g)
1	Chilischote	500 g	Möhren
1	Bio-Orange	500 g	Pastinaken
3 EL	Dijon-Senf		
2 EL	Orangenmarmelade		
	grobes Meersalz		

## So gelingt's:

### Zubereitung

Kräuter, Mandeln und Chilischote zusammen mit den Mandeln fein hacken. Die Schale dünn von der gewaschenen Orange abreiben und den Saft auspressen. Die gehackten Kräuter, Mandeln, Chili, Orangenschale, Orangensaft, Orangenmarmelade und Salz miteinander verrühren. Den Ofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Die Lammkeule darin rundherum kräftig anbraten. Das Lammfleisch mit Salz würzen und mit der Kräuter-Mandelpaste bestreichen. Anschließend mit Weißwein und Lammfond angießen.

Die vorbereitete Lammkeule auf die unterste Schiene des vorgeheizten Ofens setzen und für etwa 90 Minuten garen lassen.



**90 Minuten**



**180°C**

Das gewaschene Gemüse in grobe Stücke schneiden und nach etwa 50 Minuten Garzeit um die Lammkeule verteilen, damit es mitschmoren kann.

Anschließend die Lammkeule aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden noch fünf Minuten ruhen lassen.



**Mhh lecker!**

**Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!**

Ihre familia Qualitätsfleischerei