



Lammkeule „Hausfrauen Art“, mit Gemüse, alles in einem Bräter

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:35 h
- **Fertig in** 2:00 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '1:35 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5', 'yield' : " " });
```

Für die Hausfrau so einfach wie möglich vorzubereitet, saisonal, „schmackig“ ,alles in einem Bräter

Zutaten

- 1 frische, parierte und "hohl ausgelöste" Lammkeule
- (Von einem absolut jungen Tier, denn selten eignen sich dafür Qualitäten aus Neuseeland oder Australien)
- 8 - 10 gleichmäßig kleine Schalotten, geputzt
- 6 - 8 gleichmäßige Frühlingsmöhren, geputzt
- 1 kleines Bund Staudensellerie,geputzt, in 2 cm großen Rauten geschnitten
- 10 Stück Teltower Rübchen, geputzt
- 12 Stück kleine, neue Kartoffel (Drillinge)
- 3 - 4 Scheiben Knoblauch, mit etwas Salz gerieben
- 1 El Senf
- 2 - 3 El Olivenöl
- Jeweils 1 frischer Majoran-, Thymian-, Rosmarinzweig
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Lammkeule mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und mit etwas Senf einreiben. In einem ausreichend großen "Bräter" von allen Seiten mit den Kräutern in Olivenöl anbraten.

Schritt3

Die gut gesäuberten, halbierten Kartoffeln, mit Majoran und Meersalz auf den Schnittflächen würzen und verteilen.

Schritt4

Die Lammkeule nunmehr bei "Niedrigtemperatur" von 100 - 120°C im Backofen ca.1, 5 Stunden "braisieren".

Schritt5

Herausnehmen, prüfen, denn es ist schwer, eine genaue Bratzeit anzugeben.

Schritt6

30 min. vor Bratzeitende, die geputzte und geschälte Rübchen, die Frühlingsmöhren, die ganzen Schalotten und den Staudensellerie dazu geben.

Schritt7

.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf vorgewärmten Geschirr, die rosa aufgeschnittene Lammkeule auf dem Gemüse anrichten. Die Ofenkartoffel und das Gemüse, rustikal, drum herum placieren, recht heiß mit dem aromatischen Bratfond servieren.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** alles in einem bräter, bürgerlich, einfach, köstlich, ostern, rustikal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammkeule-hausfrauen-art-mit-gemuese-alles-in-einem-braeter/>