

# Geschmorte Lammkeule

 90 Minuten

 für 4 Personen

 Hauptgericht

## **Geschmorte Lammkeule**

1 Lammkeule  
2 EL Senf  
2 EL Olivenöl  
4 Knoblauchzehen  
etwas Rosmarin und  
Thymian  
etwas Salz, Pfeffer

## **Geschmorte Lammkeule**

Die Lammkeule von allen Seiten goldgelb anbraten. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und zusammen mit dem Olivenöl, dem Senf und etwas Rosmarin und Thymian (gezupft), Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab zu einer glatten Marinade pürieren.

Die angebratene Lammkeule mit dieser Marinade von allen Seiten gleichmäßig marinieren. In eine feuerfeste Form geben, mit den restlichen Kräutern bedecken und in den vorgeheizten Ofen (160 °C) schieben. Die Nadel eines Kernthermometers direkt an den Knochen der Lammkeule im Zentrum stecken. Ist die Kerntemperatur von 59 °C erreicht, die Lammkeule noch etwa 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Guten Appetit.

