

# 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/>