



## *Lammkeule mit Kräuter-Kruste*

### *Zutaten*

4 Möhren  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin 150 ml  
Rotwein  
1,2 g Lammkeule mit Knochen  
1 Bund glatte Petersilie  
2 Zweige Minze, nach Belieben  
4 Knoblauchzehen  
2 EL Pinienkerne  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer aus der Mühle 2 EL  
Olivenöl  
2 Scheiben Toastbrot  
2 TL Dijonsenf

**Möhren fein würfeln und Knoblauchzehen mit dem Knoblauchsneider in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Rosmarin und dem Rotwein in den Ofenmeister legen. Darauf die Lammkeule platzieren. Im Backofen abgedeckt bei 200 °C ca. 60 Minuten schmoren.**

**In der Zwischenzeit für die Kruste Kräuter abzupfen, Knoblauchzehen ungeschält durch die Knoblauchpresse geben. Pinienkerne und Kräuter mit der Küchenfee hacken. Dann Kräuter, Knoblauch, Pinienkerne, Salz, Pfeffer, Öl und zerbröseltes Toastbrot zu einer homogenen Masse verarbeiten.**

**Ofenmeister aus dem Backofen nehmen, auf das Kuchengitter stellen und öffnen. Die Keule mit Senf bestreichen und darauf die Kräuter-Masse gut andrücken.**

**Lammkeule im Backofen bei 230 °C 15 Minuten überbacken. Keule auf ein Brett legen, 5-10 Minuten stehen lassen und dann parallel zum Knochen aufschneiden. In der Zwischenzeit Bratenflüssigkeit mit Möhren mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben binden.**

**Dazu schmecken frisches Weißbrot oder Backofenkartoffeln mit Rosmarin.**

*Steffi Ebbing*  
*Selbständige Pampered Chef® Beraterin*  
*E-Mail: [steffi@ebbing-tm.de](mailto:steffi@ebbing-tm.de)*  
*[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de) | Tel. 05207/87580*  
*Shop: [www.ebbing-tm.de/shop](http://www.ebbing-tm.de/shop)*