



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Lammkeule im Römertopf zu Ostern

1 Lammkeule  
8 Knoblauchzehen  
6 Zweige Rosmarin  
etwas Olivenöl  
3 EL mittelscharfer Senf  
Salz und Pfeffer  
1 Becher Crème fraîche  
3 Zwiebeln  
2 Karotten  
¼ Liter Rotwein  
½ Liter Brühe  
5 geräucherter Schinken oder Bacon  
evtl. Wasser oder Sahne



**Lammkeule Im Römertopf zu Ostern von Lidl  
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD  
Website**

Die Lammkeule mit Salz und Pfeffer einreiben. Danach mit einem Messer einige Löcher in die Lammkeule bohren, 2 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und diese in die Löcher stecken. Den Senf mit 6 gepressten Knoblauchzehen mischen und damit die Lammkeule einreiben. Kleine Zweige vom Rosmarin abschneiden und diese ebenso noch in die Löcher stecken. Die restlichen Rosmarinzweige auf der Keule verteilen und über die Zweige die geräucherten Schinkenscheiben legen. Dies nun in den gewässerten Römertopf legen. Die Karotten in große Stücke schneiden, die Zwiebeln vierteln und diese um die Lammkeule legen. Den Römertopf in den nicht vorgeheizten Ofen stellen. Die Temperatur zwischen 180 und 200 Grad einstellen und das Ganze zunächst ca. 1 1/2 Stunden im Ofen belassen. Dann schaut man, ob im Topf noch Flüssigkeit ist. Wenn der Boden fast keine Flüssigkeit mehr, gibt man den Wein und die Brühe dazu. Nach 3 1/2 bis 4 Stunden ist die Keule fertig (pro Pfund/500g rechnet man 1 Stunde). Danach holt man die Keule aus dem Topf, und hält sie im Ofen warm und bereitet die Soße zu, indem man einen Becher Creme fraîche hinzufügt und die Karotten und die Zwiebeln püriert. Falls die Soße zu sämig ist, Wasser oder Sahne hinzufügen. Dazu gibt es Nudeln und einen griechischen Bauernsalat.