

## **Rezept für eine köstliche Lammkeule mit Knoblauch und Kräutern im Ofen zubereitet für 9 Personen:**

### **Zutaten:**

- 1 Lammkeule (ca.3,5-4,0 KG)
- 35 Knoblauchzehen, geschält und halbiert,
- Frische Kräuter nach Belieben (Rosmarin, Thymian, Oregano), grob gehackt
- 1 Packung Suppengrün
- 5 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Lammgewürz nach Geschmack

### **Zubereitung:**

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Lammkeule gründlich abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Mit einem scharfen Messer kleine Taschen in die Lammkeule schneiden und die Knoblauchscheiben und Kräuter hineinstecken. Du kannst auch die Kräuter und den Knoblauch in die Keule einreiben.
4. Die Lammkeule großzügig mit Salz und Lammgewürz würzen und mit Olivenöl einreiben.
5. Das klein geschnittene Suppengrün auf das Blech bzw. Auflaufform geben.
6. Die Lammkeule in eine Auflaufform legen und mit Aluminiumfolie abdecken.
7. Die Lammkeule in den vorgeheizten Ofen schieben und für ca. 2-2,5 Stunden braten. Wir beobachten die Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer. Nach etwa 1 Stunde die Aluminiumfolie entfernen, um eine schöne Kruste zu erhalten.
8. Ab und zu die Lammkeule mit dem austretenden Saft begießen, um sie saftig zu halten.
9. Die Lammkeule bei ca. 65 – 70 Grad Kerntemperatur aus dem Ofen nehmen, abdecken und etwa 10-15 Minuten ruhen lassen, bevor du sie aufschneidest.
10. Das Lammfleisch in Scheiben schneiden und mit den Beilagen servieren.

Neu-Anspach, 24.03.2025