



Saftige Lammkeule mit Füllung

Zutaten

- 50 g Schalotten
- 40 g Cranberries, getrocknet
- 60 g Aprikosen, getrocknet
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 40 g Toastbrot
- 1 EL Butter
- 100 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehe(n)
- 200 g Möhren
- 200 g Sellerieknollen
- 1,2 kg Lammkeule ohne Knochen
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 500 ml Wasser
- 4 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Slightly heaped teaspoons Majoran
- 2 EL Soßenbinder für dunkle Soßen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Für die Füllung: Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Cranberries und Aprikosen fein hacken. Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden.
3. In einem Topf Butter heiß werden lassen und die Schalotten darin andünsten. Topf vom Herd nehmen. Toastbrot, jeweils 3 EL gehackte Früchte und Rosmarin unterrühren. Abkühlen lassen.
4. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden. Möhren und Sellerieknollen putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden.
5. Lammkeule waschen, trocken tupfen, ausbreiten (evtl. eine Tasche einschneiden) und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Innen mit THOMY Delikatess-Senf bestreichen, die Füllung darin verteilen, umschlagen und die Lammkeule mit Rouladennadeln verschließen.
6. In einem Bräter Butterschmalz heiß werden lassen. Die Lammkeule darin von allen Seiten kräftig anbraten und herausnehmen. Im Bratensatz Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Rotwein und Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Brühe mit Rind darin auflösen. Gefüllte Lammkeule wieder hineinlegen. Die restlichen Cranberries, Aprikosen, Lorbeerblätter und Majoran zugeben. Im Backofen zugedeckt auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 120 Min. schmoren. Gefüllte Lammkeule herausnehmen und ruhen lassen. Die Sauce mit Soßenbinder bis zur gewünschten Sämigkeit binden. Die gefüllte

Lammkeule in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu schmecken Sesam-Kartoffeln.

Nährwert-Anzeige

 160 Minuten

Kohlenhydrate	26 g
Energie	654 kcal
Fett	40 g
Protein	39 g

 6 Portionen