

# Osterlamm

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 120 min | normal

## Zutaten

für 8 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zitrone
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Rind
- 2 gehäufte EL Senf
- 2,5 kg Lammkeule
- 150 ml trockener Weißwein
- 2 EL frischer oder 1 TL getrockneten Thymian
- 1 TL getrockneten Rosmarin oder 1 frischen Zweig

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 1849 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 441 kcal |
| Fett: | 15 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 5,1 g |
| Kohlenhydrate: | 17 g |
| davon Zucker: | 1,7 g |
| Ballaststoffe: | 1,6 g |
| Eiweiß: | 54 g |
| Salz: | 1,3 g |

## Zubereitung

1. Kartoffel schälen und in Stücke schneiden. Zitrone auspressen. Knoblauch schälen.

2. Olivenöl mit Topfinhalt Knorr Bouillon Pur, Senf und 2 EL Zitronensaft zu einer Paste verrühren. Lammkeule mit der Paste einreiben und wenn möglich zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Vor der weiteren Zubereitung die Lammkeule aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

3. Lammkeule auf ein tiefes Backblech geben. Weißwein angießen. Lammkeule im vorgeheizten Backofen bei 225 °C 15 Minuten braten.

4. Temperatur auf 200 °C reduzieren und für ein medium gegartes Fleisch weitere 60 Minuten braten. Für

ein durchgegartes Fleisch 90 Minuten braten. Kartoffeln und durchgepressten Knoblauch, Thymian und Rosmarin ca. 45 Minuten vor Ende der Garzeit um das Fleisch verteilen.

5. Lammkeule aus dem Backofen nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Für noch mehr Geschmack 2 TL Honig und 1 Prise Zimt unter die Paste rühren. Lammreste von diesem Rezept können für einen Nudelauflauf, eine Frittata oder ein Curry verwendet werden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 105 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen