

Lammkeule in Rotwein-Olivensauce

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 120 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Bund Suppengrün
- 1-2 Knoblauchzehen
- 500 g Tomaten
- 1,2 kg Lammkeule ohne Knochen
- Jodsalz
- Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml Rotwein (ersatzweise Fleischbrühe)
- 3 Zweige Rosmarin
- 250 ml Fleischbrühe
- 1 Packung PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- 10 schwarze Oliven ohne Stein
- 2-3 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2146 kJ
Energie (Kilokalorien):	512 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,2 g
Kohlenhydrate:	33 g
davon Zucker:	7,1 g
Ballaststoffe:	5,7 g
Eiweiß:	45 g
Salz:	2,3 g

Zubereitung

1. Für die Lammkeule in Rotwein-Olivensauce 1 Bund Suppengrün putzen, waschen und in Stücke schneiden. 1-2 Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. 500 g Tomaten kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser übergießen, kalt abschrecken und die Haut abziehen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

2. 1,2 kg Lammkeule salzen und pfeffern und in einem Bräter in 3 EL heißem Olivenöl rundherum

anbraten. Suppengrün und Knoblauch zufügen und kurz mitbraten. Mit 200 ml Rotwein ablöschen. 3 Zweige Rosmarin und Tomatenwürfel zufügen.

3. Bräter im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) auf der 2. Schiene 1-1 ½ Stunden garen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden und mit 250 ml Fleischbrühe übergießen.

4. Pfanni Kartoffel Knödel in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben, kurz sprudelnd aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Knödel herausnehmen.

5. Lammkeule herausnehmen und in Alufolie eingewickelt in den ausgeschalteten Backofen legen. Sauce durch ein Sieb passieren. Bratenfond auffangen und mit Wasser auf 500 ml auffüllen, 50 ml Rotwein zufügen und aufkochen. 10 Oliven klein schneiden und dazugeben. 2-3 EL Mondamin Saucenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammkeule aus der Folie nehmen, den entstandenen Bratensaft zur Rotwein-Olivensauce geben und das Fleisch aufschneiden. Lammkeule in Rotwein-Olivensauce mit den Knödeln servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu schmecken grüne Bohnen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 120 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