

Geschmorte Lammkeule mit Aprikosen und Pinienkernen

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 90 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 900 g ausgebeinte Lammkeule
- Jodsalz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml trockener Wermut (ersatzweise Lammfond)
- 600 ml Lammfond
- 2-3 Knoblauchzehen
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 6-8 Stiele frischer Oregano
- 25 g Pinienkerne
- 4 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- nach Belieben frischen Oregano zum Garnieren
- Küchengarn

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1410 kJ
Energie (Kilokalorien):	336 kcal
Fett:	14 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,7 g
Kohlenhydrate:	14 g
davon Zucker:	10 g
Ballaststoffe:	3,3 g
Eiweiß:	33 g
Salz:	1,2 g

Zubereitung

1. Lammkeule abspülen und trocken tupfen. Fett abschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und die Keule mit Küchengarn zusammenbinden. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Lammkeule darin ringsum anbraten. Bratensatz mit Wermut ablöschen. Lammfond angießen. Knoblauch pellen und dazupressen. Aprikosen und Oregano zugeben. Lammkeule im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) 60-75 Minuten schmoren.

2. Pinienkerne in einer kleinen Pfanne fettfrei rösten. Lammkeule aus dem Fond nehmen und abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Oregano aus dem Bratenfond nehmen. Saucenbinder einrühren und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Pinienkerne in die Sauce geben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aufschneiden und zusammen mit der Sauce anrichten. Nach Belieben mit Oregano garniert servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Statt Lammfond Fleischbrühe verwenden.

Dazu passen grüne Bohnen und Salzkartoffeln.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Backzeit: 75 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