

# Rezept Gefüllte Lammkeule

## Zutaten:

1 Lammkeule 2,5kg  
150g Lammleber  
1,5kg Zwiebeln  
3 Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie  
Olivenöl  
getrocknete Minze  
2 Zitronen  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Die Lammkeule lasse ich ausbeinen und die Knochen bitte mitnehmen.

Das innere der Keule herausnehmen und mit der Leber durch den Fleischwolf drehen mit Salz, Pfeffer, gewürfelten Schalotten, 1 durchgepresste Knoblauchzehe, 1El gehackte Minze, gehackte Petersilie und geriebene Zitronenschalen einer Zitrone herzhaft abschmecken, Ei hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.

Lammkeule innen Salzen und Pfeffern, die Füllung hineingeben und zubinden. Mit dem restlichen durchgepressten Knoblauch, Zitronenschalen der anderen Zitrone, Salz und Pfeffer die Keule gut einreiben.

In einem großen Schmortopf mit Olivenöl die Lammkeule von allen Seiten anbraten lassen, die Knochen, grob gewürfelte Zwiebeln mit dazu geben.

1 Stunde bei 225 Grad garen lassen und mehrmals wenden und

übergießen. Nach einer Stunde die Knochen heraus nehmen, die geschälten Kartoffeln dazu geben und weitere 1 1/2 Stunden schmoren lassen, vielleicht mit Wasser ein wenig aufgießen.

[Zurück zu den Griechischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)