



# WÜRZIGER LAMMBRATEN



Für 6-8 Personen

## ZUTATEN

2 kg Lammkeule

### für die Marinade:

200 g weißer Joghurt

3 cm fein gehackter Ingwer

5 fein gehackte Knoblauchzehen

1 EL Zitronensaft

1¼ TL Salz

1 TL gemahlener Kümmel

1 TL Kurkuma

1 TL Chilipulver

1 TL Garam Masala

1 TL gemahlener Koriander

1 TL Amchur oder Mangopulver

## ZUBEREITUNG

Lammkeule auf beiden Seiten mehrfach einschneiden. Joghurt mit allen Marinade-Zutaten verrühren.

Bräter mit Alufolie auslegen und die Lammkeule hineinlegen. Marinade auf der ganzen Lammkeule gleichmäßig verteilen und gründlich einmassieren. Abdecken und einige Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

Lammkeule etwa eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und den Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Die Lammkeule 1Std. 45 Minuten auf Einschubhöhe 2 backen, damit das Fleisch innen noch leicht hellrosa ist. Falls die Oberfläche zum Ende der Backzeit hin zu dunkel wird, für die letzten zehn Minuten mit Alufolie abdecken.

Aus dem Backofen nehmen und abgedeckt 20-25 Minuten ruhen lassen.



## WÜRZIGER LAMMBRATEN

### ZUTATEN

#### für die Kräuterkartoffeln:

- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Senfsamen
- 1 TL Salz
- ½ TL Chilipulver
- ½ TL Kurkumapulver
- 5 mittlere Kartoffeln
- 40 g fein gehackte Korianderblätter

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser bissfest garen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Senfsamen dazugeben. Sobald diese brutzeln, alle weiteren Gewürze und zwei Esslöffel Wasser hinzufügen. Die Kartoffeln dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Zuletzt Koriander darüberstreuen.

Sofort heiß servieren.

Tipp: Außer Kräuterkartoffeln passen auch grüner Salat oder Reis wunderbar zum Lammbraten.