

AEG

Rosa gebratene Lammkeule

Beheizungsart: Bio Garen /
Kerntemperatur
Temperatur: 150 °C / 80 °C
Wasser: 800 ml
Portionen: 4



1 Lammkeule ohne Haxe
30 ml Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1 EL Senf
1 Bund Rosmarin / Thymian
Salz, Pfeffer

Vorbereitung: Knoblauch schälen und hacken. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Lammkeule ringsum goldbraun anbraten, Rosmarinnadeln und Thymianblättchen mit Salz, Pfeffer, Senf und Olivenöl vermengen und die Lammkeule damit einreiben.

Zubereitung: Die Lammkeule auf ein Blech legen, den Kerntemperatursensor am dicksten Punkt einstechen und auf der Einschubebene 2 im Programm „Bio Garen“ bei 150 °C bis zu einer Kerntemperatur von 62 °C garen. Nach 10 Minuten schaltet der Multi-Dampfgarer automatisch auf 80 °C.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer