

## Lamnbraten mit Thymian

---



Portionen: 4 - 6  
Vorbereitungszeit: 20 min.  
Garzeit: 3h 30 min.  
Gesamtzeit 3 h 45 min.

### Zutaten

---

- \* 1,6-1,8 kg New Zealand Lamb Keule, tiefgefroren
- \* 2 EL frischer Thymian, gehackt (oder 2 TL getrockneter)
- \* 5 EL Weißweinessig
- \* 150 g Gelierzucker
- \* 20 g frische Minze, gehackt
- \* 350 ml Lammfond (aus einem Brühwürfel)
- \* 3 EL körnige Fleischbrühe
- \* Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung

---

Den Ofen auf 150 °C (Gas Stufe 2) vorheizen. Die gefrorene Lammkeule in eine geölte Bratenform legen und für 30 Minuten in den Ofen schieben. Aus dem Ofen nehmen, mit Thymian bestreuen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Wieder in den Ofen schieben und 2 ½ Stunden braten, bis das Lamm gar ist.

In der Zwischenzeit Essig und Gelierzucker mit 175 ml kaltem Wasser in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. Zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen, die Minze einrühren und in eine hitzebeständige Servierschüssel umfüllen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Die Lammkeule aus dem Bräter nehmen und auf eine Servierplatte legen. Lose mit Alufolie bedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Mit einem Löffel so viel Fett wie möglich aus dem Bräter schöpfen, die Form auf die Herdplatte stellen und den Fond einrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, dabei den Bratensatz lösen.

Vorsichtig in einen kleinen Topf umfüllen und wieder auf die Herdplatte stellen. Die gekörnte Fleischbrühe und 2 EL Minzgelee einrühren. Zum Kochen bringen und leise köcheln lassen, bis das Gelee aufgelöst ist und die Soße dickflüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lamm aufschneiden und mit Gelee und Bratensoße servieren.

### Tipps & Tricks

---

Wenn Sie es eilig haben, verwenden Sie für die Soße einfach fertiges Minzgelee. Und wenn Sie gar keine Minze mögen, lassen Sie es einfach weg.

Ein ideales Gericht für eine britisch angehauchte Party.

Das Lamm in diesem Rezept ist medium gegart. Für durchgegartes Fleisch erhöhen Sie die Anbratzeit um 30 Minuten und bedecken den Braten die letzte halbe Stunde mit Alufolie. Wenn Sie unsicher sind, testen Sie die Innentemperatur des Fleisches mit einem Fleischthermometer.