

Lammkeule ohne Knochen

Unsere Lammkeule ohne Knochen stammt aus Neuseeland, wo die Tiere auf saftigen, grünen Wiesen frei grasen dürfen. **Das Ergebnis:** Ein zartes, aromatisches Fleisch mit feiner Fettmarmorierung, das sich perfekt für festliche Anlässe wie Ostern eignet. Ohne Knochen lässt sich die Lammkeule besonders einfach verarbeiten und portionieren, was sie zur idealen Wahl für gesellige Mahlzeiten macht.

Zubereitungstipp: Besonders zu Ostern ist eine im Ofen geschmorte Lammkeule ein echter Klassiker. Würzen Sie das Fleisch großzügig mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Olivenöl. Braten Sie es bei hoher Temperatur kurz an, um eine knusprige Kruste zu erzielen. Anschließend im Ofen bei 160°C für etwa 1,5 bis 2 Stunden garen – je nach gewünschtem Gargrad. Servieren Sie dazu frisches Frühlingsgemüse und knusprige Kartoffeln für ein perfektes Festessen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Portioniert	Nicht portioniert
-------------	-------------------

Herkunft	Neuseeland
----------	------------

Tier	Lamm
------	------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Inverkehrbringer

H.-P.
Klughardt GmbH Am Altenwerder Kirchtal 4 D-21129 Hamburg