SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gegrillte Lammschulter | Crusty Herb Rub

Zubereitungszeit: 8 h

Kochzeit: 4 h

Gesamtzeit: 12 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 Lammschulter ca. 1 kg

2 Esslöffel Mittelscharfer Senf

40 g Crusty Herb Rub

Ananas-Fenchel Chutney (optimal)

ZUBEREITUNG

1. Bereits am Vortag marinieren wir die Lammschulter mit Senf und Kräuterrub. Hierfür zunächst den Senf großzügig auf der Schulter verteilen. Anschließend den Crusty Herb Rub auf das vormarinierte Fleisch drücken. Es empfiehlt sich für ein ideales Ergebnis die Schulter zu vakuumieren (Alternativ in einem Gefrierbeutel verschließen) und über Nacht ziehen lassen.

2. Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 130 °C vorbereiten und die Lammschulter auf den Grill legen. Für ein intensiveres Raucharoma können zum Lamm

Räucherchips verwendet werden.

3. Die Lammschulter für 3-4 Stunden auf dem Grill bei geschlossenem Deckel (ca. 130 °C) garen.

4. Wir empfehlen zum Lamm eine fruchtige Ananas-Fenchel Chutney, eine Avocado-Mango Chutney oder die ´Orange Passionfruit Curry Sauce´ aus der Gewürzmühle.