

Grillrezepte

Grillspezialitäten Vom Lamm

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, Party,

8 Lammkoteletts, einfach -oder 4 doppelte	600 g. Lammfleisch, aus der -Keule
Für die Marinade	
4 cl Weinbrand	1 Knoblauchzehe
Pfeffer, schwarzer frisch -gemahlener	4 Krausminze-Zweige, frisch
1 kräftige Prise Rauchsatz	3 Essl. Speiseöl Salz

Das Lammfleisch in spießgerechte Stücke schneiden, auf einen Grillspieß stecken.

Weinbrand mit Pfeffer, Rauchsatz, der zerdrückten Knoblauchzehe und der Hälfte der gehackten Minze mischen. Über die Lammfleischspieße gießen und zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

Die Lammkoteletts nebeneinander in eine flache Schüssel legen und ebenfalls mit der Marinade begießen und ziehen lassen.

Das marinierte Grillgut herausnehmen, gut trockentupfen und allseitig mit Öl bestreichen. Auf den Rost legen und auf jeder Seite ca. 6-8 Minuten grillen.

Anschließend salzen und mit der restlichen Minze bestreut servieren.