

# **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  
Pfeffer, schwarzer frisch  
-gemahlener  
1 kräftige Prise Rauchsalz**

**1 Knoblauchzehe  
4 Krausminze-Zweige, frisch  
3 Essl. Speiseöl  
Salz**

---

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

**Weinbrand mit Pfeffer, Rauchsalz, 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.**