

Lammkarrée

Für 4 Personen

Zutaten:

- 600 g Lammkarrée
- 60 g Knoblauch-Pfeffer
- 60 ml Olivenöl
- 3 ungespritzte Zitronen
(abgeriebene Schale)
- 4 Chilischoten
(Samen entfernt und in feine Ringe geschnitten)



Zubereitung:

Für die Gewürzpaste:

Vermischen Sie die Zutaten für die Gewürzpaste in einer kleinen Schüssel.

Die Zutaten für die Gewürzpaste gut verrühren. Das Lammkarrée putzen, mit der Paste einreiben und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Danach das Lammkarrée im Bratenkorb auf den Grill stellen.

Rezeptinfo:

- Zubereitungszeit: 1 Std.
- Schwierigkeitsgrad: Mittel
- Hilfsmittel: Weber Bratenkorb (1 – 2 Bratenkörbe, je nach Größe)
- Grillmethode: Grillzeit indirekt