



» ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1,8 kg Lammrückenhälften mit Knochen, gut dressiert (ca. 3 Lammrücken)

MARINADE

1 dl Erdnussöl
2 Stk. Knoblauch
½ EL Tomatenketchup
1 EL scharfer Senf
1 Zweig Rosmarin
etwas Tabasco
gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Zutaten kurz mixen

» ZUBEREITUNG

Die Lammrückenhälfte mit der Marinade einstreichen und ca. 6 Stunden ziehen lassen. Vor dem Grillieren die Marinade abstreifen und in einer Schüssel aufbewahren, damit sie beim braten nicht verbrennt. Lammrückenhälften bei hoher Hitze bei geschlossenem Deckel auf dem Gasgrill anbraten. Die Marinade nach ca. 20 Minuten wieder einstreichen und die Temperatur im Gasgrill reduzieren. Die Kräuter sollten allgemein beim Grillieren nie zu fest erhitzt werden, damit die ätherischen Öle nicht verbrennen und somit die feinen Aromastoffe erhalten bleiben. Das Lammcarré mit etwas Fleur de sel bestreuen.

Als Beilage eignen sich verschiedene Gratins und Gemüse, welche auf dem Grill zubereitet einen feinen Barbecue Geschmack erhalten.