



Zartes Lamm und würziger Schwarzwälder Schinken: Dieser Braten ist nichts Geringeres als eine Offenbarung!

REZEPT FÜR VIER PERSONEN

WÜRTTEMBERGER LAMM-SATTEL ALS FESTTAGSBRATEN VOM GRILL

ZUTATEN

- 1,3 kg** Lammsattel (Doppelrücken) vom Württemberger Lamm
- 40 g** Olivenöl
- 35 g** BBQ-Rub mediterran (siehe Rezept)
- 100 g** Schwarzwälder Schinken, luftgetrocknet, fein aufgeschnitten
- 40 g** Zwiebeln
- 5 g** Knoblauch
- 300 g** Geflügelfond
- 300 g** geschälte Tomaten (Dose)
- 2** Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer**
- 1 Hand** Holz-Chips (z.B. Kirsche) für den Grill

Die Filets am Lammsattel vorsichtig herauschneiden und beiseitelegen. Das Fett auf dem Sattel kreuzweise einschneiden und die beiden Lammrückenstränge auslösen.

Die Stränge erst mit Olivenöl und dann mit BBQ-Rub einreiben. Die Karkasse (das Knochenstück) dachziegelartig mit dem Schinken belegen, darauf die Rückenstränge platzieren und mit Küchengarn fixieren.

Zwiebeln und Knoblauch schneiden, mit Geflügelfond, Tomaten und Lorbeer in eine Tropfschale legen.

Die Kirschholz-Chips 30 Minuten wässern und abschütten. Den Holz-

kohlegrill für indirektes Grillen bei 140 bis 160 Grad vorbereiten.

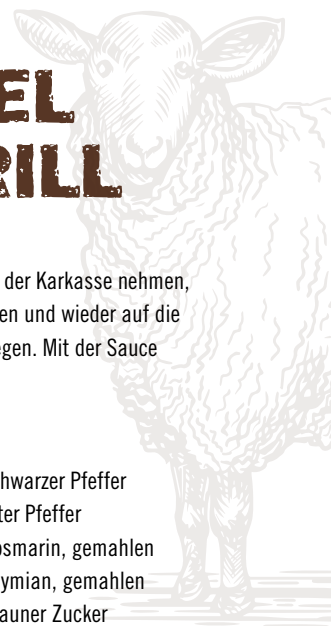
Lammsattel auf die indirekte Zone legen. Einen Temperaturfühler setzen und bei geschlossenem Deckel auf 40 Grad Kerntemperatur grillen. Dann die Holzchips auf der Glut verteilen, und die Lüfterklappe im Grilldeckel zu drei Vierteln schließen. Wenn eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist, das Fleisch aus dem Grill nehmen und abgedeckt auf einem warmen Brett fünf Minuten ruhen lassen. Die Tropfschale aus dem Grill nehmen. Wenn nötig, die Sauce noch etwas einkochen, Lorbeer entsorgen und die Sauce fein pürieren, salzen und pfeffern. Das

Fleisch von der Karkasse nehmen, aufschneiden und wieder auf die Karkasse legen. Mit der Sauce servieren.

BBQ-RUB

- 50 g** schwarzer Pfeffer
- 10 g** roter Pfeffer
- 80 g** Rosmarin, gemahlen
- 40 g** Thymian, gemahlen
- 240 g** brauner Zucker
- 115 g** Paprikapulver, edelsüß
- 100 g** Knoblauchpulver
- 15 g** Chiliflocken
- 350 g** Meersalz, grob

Alle Zutaten vermengen und luftdicht verpacken. Für 1 kg Fleisch benötigt man etwa 30 bis 50 g.





1 AUF DIE REIHENFOLGE KOMMT ES AN

Die Fettschicht am Rücken lässt sich am besten kreuzweise einschneiden, wenn das Fleisch noch mit dem Knochen verbunden ist. Dann geht's ans Auslösen



2 JETZT IST DER MASSEUR GEFragt

Die Rückenstränge werden erst mit Olivenöl und dann mit BBQ-Rub eingerieben. Die Gewürze haften so besser. Die Karkasse, das Knochenstück, braucht Ihr noch!



3 AROMENWUNDER IM EINSATZ

Die Schinkenscheiben dachziegelartig auf die Karkasse legen. Sie geben während des Grillens ihr Aroma ab und halten das Fleisch saftig



4 EIN SÖSSLE VOM GRILL? LOGISCH!

Das Bratfett wird in einer Schale aufgefangen, in der schon Tomaten, Zwiebeln und Gewürze warten. Nach dem Grillen wird alles püriert und zum Fleisch gereicht



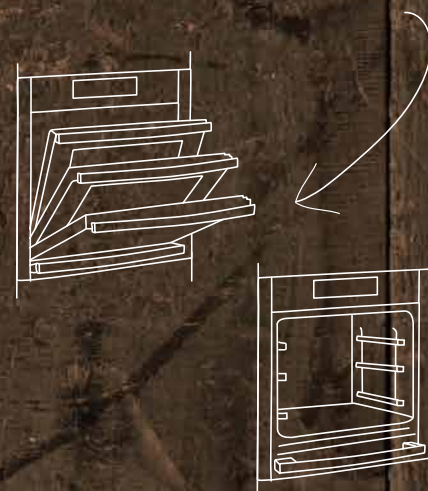
5 WAS FÜR EIN LECKERES PÄCKCHEN

Der Fleischsaft vermischt sich beim Grillen mit dem Fond, dazu kommt noch das Aroma der Kirschholz-Chips. In das Ergebnis werdet Ihr Euch verlieben!



VERSCHWINDET,
WENN'S ENG
WIRD. SCHLAU,
DIESE BACKOFENTÜR!

Unsere NEFF Collection Backöfen mit SLIDE&HIDE®, der einzigen voll versenkbaren Backofentür.



AUCH
MIT PYROLYSE
ERHÄLTlich.

neff-home.com/de

