

Lammscheiben nach Schichtfleischart

im Dutch Oven

2,5 kg Lammfleisch in Scheiben (Hals oder Schulter)

Smoking Zeus von Ankerkraut oder dein Lieblings Rub

Olivenöl

ca. 8 -10 Zweige Rosmarin

5 Zweige Thymian

15 Knoblauchzehen

300 ml Lamm Fond

150 ml Rotwein

1 Kg Kartoffeln, Festkochend

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

gemahlener Kümmel



Das Lamm mit Olivenöl und dem Rub marinieren und für ca. 12 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Ein bis zwei Std. vor der Zubereitung rausnehmen damit es nicht zu kalt in den Top kommt (Zimmertemperatur).

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und je nach Größe, vierteln oder halbieren.

3 Zweige Rosmarin und 2 Zweige Thymian zupfen und kleinhacken.

Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und den Kräutern verrühren und mit den Kartoffeln vermengen.

Das Fleisch und die Kartoffeln wie gewohnt Schichten, Fond und Wein angießen, die restlichen Kräuter und die geschälten Knoblauchzehen darüber verteilen.

Garzeit ca. 2,5 – 3 Std. / sechs Grillbriketts unter und vierzehn oben.

Bei Bedarf, Briketts nachlegen.