

Gegrillte Lammkeule mediterrane Art

Zutaten

Für die Marinade:

- 100 ml Olivenöl
- 2 Zweig/e Rosmarin, davon die Nadeln fein gehackt
- 20 Zweig/e Thymian, davon die Blättchen
- 1 Keule(n) vom Lamm ca. 2,5 - 3kg
- 10 Knoblauchzehe(n)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Lammkeule entbeinen und so zurechtschneiden, dass man sie relativ flach auf den Grill legen kann. Überschüssiges Fett und Sehnen abschneiden.

Die Knoblauchzehen der Länge nach durchschneiden und das Fleisch mit dem Knoblauch spicken.

Für die Marinade das Öl mit den gehackten Rosmarinblättchen und den Thymianblättchen mischen und das Fleisch damit einreiben. Das Fleisch über Nacht in der Marinade ziehen lassen.

Am Grilltag den Grill vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, salzen und pfeffern. Auf den Grill legen und am besten indirekt grillen, bis die Innentemperatur im Fleisch ca. 75°C beträgt. Am besten die Kerntemperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren. Der Grillvorgang dauert ca. 45 - 60 Minuten bei offenem Grill und ca. 30 - 45 Minuten im geschlossenen Grill (Kugelgrill).

Wenn das Fleisch fertig ist, dann vom Grill nehmen, mit Alufolie abdecken und noch kurz ruhen lassen.

Dazu passt gegrillter Knoblauch, Baguette oder Fladenbrot und ein gemischter oder grüner Salat.