Rudy´s geschmorte Lammkeule

mobil: +49 157 725 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmitel
2 kg	Lammkeule ausgelöst
2	Gemüsezwiebeln in Streifen
2	chinesischer Knoblauch
3	verschiedene Paprikaschoten in Würfel
2	Zitronenabrieb und Saft
1-2 EL	geräucherte Paprika
	Olivenöl
1 TL	Zimt
200 l	Weisswein
200 ml	Honig
100 ml	weisser Balsamicoessig
	Salz, Pfeffer, Bohnenkraut

Grill-Regeln

Grill-Zeit	1-2 h
Grill-Methode	indirekt
Grill-Temperatur	150°
Grill-Zubehör	Weber DutchOven

Vorbereitung / Zubereitung

1. Grill auf 150° indirekte Hitze vorheizen und den DutchOven mit Olivenöl einölen
2. die Lammkeule von allen Seiten gut auf direkter Hitze angrillen
3. Dann die LAmmkeule in den DutchOven und alle Zutaten dazu geben.
4. ca. 1h schmoren dann den Deckel vom DuchOven nehmen und nochmal weitere 0,5-1h bei ca. 200-250° grillen bis das Fleisch schön weich ist und ein paar Röstaromen entstanden sind.

dazu passt sehr gut Kretanische Kartoffeln

Guten Appetit