

LAMMRACK (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

600 g Lammrack

FÜR DIE WÜRZPASTE:

60 g Knoblauch-Pfeffer

60 ml Olivenöl

3 ungespritzte Zitrone, abgeriebene Schale

4 Chilischoten, Samen entfernt und in feine Ringe geschnitten

Zubereitungszeit: ca.30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Hilfsmittel: Weber Bratenkorb (1 – 2 Bratenkörbe, je nach Grösse)

Grillzeit: ca. 30 Minuten

Grillmethode: Indirekt

ZUBEREITUNG:

Mittlere Hitze indirekt 200°C, Kerntemperatur 60°C

Die Zutaten für die Würzpaste gut verrühren. Die Lammracks putzen, mit der Paste einreiben und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Danach das Lammrack im Bratenkorb auf den Grill stellen und grillieren.

Für die Gewürzpaste:

Knoblauch und Pfeffer im Mörser zerstoßen. Danach alle Zutaten für die Gewürzpaste in einer kleinen Schüssel vermischen.