Lammkarree gegrillt

Das Lammkarree gegrillt ist eine kulinarische Köstlichkeit für das Grillfest. Das Rezept mit dem würzigen Fleisch ist eine wahre Delikatesse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

1 kg	Lammkarree (küchenfertig)
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Thymianzweige
2 Stk.	Rosmarinzweig
100 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für das **Lammkarree gegrillt** zuerst das Fleisch abspülen und trocken tupfen. Knoblauch schälen, Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln. Fleisch, in eine Schüssel geben, Olivenöl, Kräuter und gepressten Knoblauch hinzugeben. Das ganze zirka 2 Stunden in der Marinade im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Das Lammfleisch aus der Marinade nehmen und auf den heißen Grill legen. Gelegentlich Wenden und zirka 15 Minuten grillen. Dazwischen immer wieder mit dem Gewürzöl bestreichen. Wer ein Termometer verwendet sollte auf ein gewünschte Kerntemperatur von 62-66°C achten. Zum Schluss salzen und pfeffern. Das Karree in Alufolie wickeln und auf einer vorgewärmten Platte oder Teller 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp

Zum gegrillten Lammkarree Salate der Saison und Ofenkartoffeln, oder Knoblauchbrot genießen.