

Gegrillte Lammkeule "Buttermilch-Lammkeule à la VERPOORTEN"

Zutaten

Neue Osterrezepte für Ihr Oster-Menü - Grillrezept Lammkeule "Gegrillte Buttermilch-Lammkeule mit Eierlikör"

(für 4-6 Personen)

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Lammkeule (mit oder ohne Knochen) 1,5-1,8 kg
1 l Buttermilch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian

Sonstiges:

Grill mit Deckel und großer Grillaufgabe
(Kugelgrill, Gasgrill)
Kerntemperaturmesser

Zubereitung

TIPP: Als Beilage zur gegrillten Lammkeule empfehlen wir Grillkartoffeln und einen knackig frischen Salat.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht Frohe Ostern und einen guten Appetit!

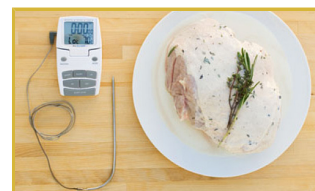
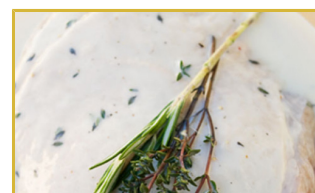
Schritt für Schritt Anleitung

1. Zuerst wird die Lammkeule gut abgewaschen und mit Küchenpapier sorgfältig trocken getupft. Vermischen Sie dann den Gelben Klassiker mit der Buttermilch, schmecken das Ganze mit Salz und Pfeffer ab und legen die Lammkeule mit Rosmarin und Thymian in einer großen Glasschale mind. 12 Std. ein.

TIPP: Achten Sie darauf, dass die Lammkeule komplett mit Marinade bedeckt ist oder wenden die Keule von Zeit zu Zeit.

2. Entnehmen Sie die fertig marinierte Keule der Marinade und tupfen sie mit Küchenpapier get ab. Stellen Sie den Temperaturfühler (digital) auf 65-70°C Kerntemperatur ein.

TIPP: Falls Sie keinen digitalen Temperaturfühler besitzen, müssen Sie nach Zeit arbeiten. Die Garzeit beträgt beim angegebenen Gewicht ca. 1 Std. 15 Min.



[Link zum Rezept: Gegrillte Lammkeule "Buttermilch-Lammkeule à la VERPOORTEN"](#)

Gegrillte Lammkeule "Buttermilch-Lammkeule à la VERPOORTEN"

3. Bereiten Sie Ihren Grill vor, indem Sie ihn anfeuern und für ausreichend Glut sorgen. Wir empfehlen Grillbriketts, da sie länger Hitze abgeben. Decken Sie mittig die Grillkohle mit einem Streifen doppelt gelegter Alufolie ab und platzieren die Keule genau darüber. Dadurch wird die Keule nur indirekt gegrillt.



4. Nach halber Garzeit wird die Keule gedreht und weiter gegrillt. Nach Ablauf der Garzeit und Erreichen der Kerntemperatur ist Ihr zart-saftiges Buttermilchlamm zum Servieren bereit.



5. Schneiden Sie die Buttermilch-Lammkeule in gleichmäßige Scheiben und dekorieren das Ganze mit ein paar Kräuterzweigen.



Link zum Rezept: [Gegrillte Lammkeule "Buttermilch-Lammkeule à la VERPOORTEN"](#)