



Gegrillte Lammschulter | Crusty Herb Rub

Gewürze & Zutaten:

1 Lammschulter ca. 1 kg

2 Esslöffel Mittelscharfer Senf

40 g Crusty Herb Rub

Ananas-Fenchel Chutney (optimal)

Zubereitungszeit: 8 h

Kochzeit: 4 h

Gesamtzeit: 12 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

ZUBEREITUNG

1. Bereits am Vortag marinieren wir die Lammschulter mit Senf und Kräuterrub. Hierfür zunächst den Senf großzügig auf der Schulter verteilen. Anschließend den Crusty Herb Rub auf das vormarinierte Fleisch drücken. Es empfiehlt sich für ein ideales Ergebnis die Schulter zu vakuumieren (Alternativ in einem Gefrierbeutel verschließen) und über Nacht ziehen lassen.

2. Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 130 °C vorbereiten und die Lammschulter auf den Grill legen. Für ein

intensiveres Raucharoma können zum Lamm
Räucherchips verwendet werden.

3. Die Lammschulter für 3-4 Stunden auf dem Grill bei
geschlossenem Deckel (ca. 130 °C) garen.

4. Wir empfehlen zum Lamm eine fruchtige Ananas-
Fenchel Chutney, eine Avocado-Mango Chutney oder die
‘Orange Passionfruit Curry Sauce’ aus der Gewürzmühle.