

[LAMMRÜCKEN]

Das Lammkarree im Ganzen „low & slow“ gegrillt ist ein echter Hingucker und bleibt durch die schonende Garmethode sehr saftig.

Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ 1-2 Lammrücken / Lammkarree
- ✦ MiG Rub - Bitter Sweet Hipster

Zubereitung

- 1_** Für das Fleisch bereitest du den Grill für indirekte Hitze auf 130 °C vor.
- 2_** Das Fleisch solltest du bereits beim Metzger getrimmt bestellen und du musst es nur mit dem Rub einreiben.
- 3_** Lege das Fleisch in die indirekte Zone und schliesse den Deckel. Achte darauf, dass das Fleisch eine Kerntemperatur von 54-56 °C nicht überschreitet.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 45-60 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Indirekt



Holiday Radio

**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**

© MiG OHG - www.MiG.bz