# GEGRILLTE LAMMKEULE MIT SCHMORGEMÜSE

REZEPT

VORBEREITUNG
160 MINUTEN

ZUBEREITUNG 180 MINUTEN

TOTAL
340 MINUTEN

MENGE 4 STÜCK



Lammkeule bereitet man selbstverständlich auf dem Keramikgrill, besser gesagt auf dem Big Green Egg zu. Die Lammkeule gewinnt dadurch an Geschmack und man kann leckeres Gemüse dazu rösten.

## **ZUTATEN**

#### LAMMKEULE

- \* 1 kleine Lammkeule
- \* 2-3 EL Olivenöl

#### **RUB (ZUM EINREIBEN)**

- \* 3 Knoblauchzehen
- \* 2 Zweige Rosmarin

- \* 5 Zweige Thymian
- \* 2-3 EL türkische Gewürzmischung (siehe Grundrezept oder fertig gekauft)
- \* 1 EL dunkler Farinzucker

#### **GEMÜSE**

- \* 2 Pastinaken
- \* 2 Rote Bete
- \* 2 Gelbe Bete
- \* 2 Kartoffeln
- \* Olivenöl

## GRUNDREZEPT FÜR TÜRKISCHE GEWÜRZMISCHUNG (OPTIONAL)

- \* 5 EL Paprikapulver
- \* 1 EL getrockneter Koriander
- \* ½ EL getrockneter Thymian
- \* ½ EL gemahlener Kümmel
- \* ½ EL Knoblauchpulver
- \* ½ EL schwarzer Pfeffer
- \* ½ EL Salz
- \* 1 TL gemahlener Zimt
- \* 1 TL Cayennepfeffer

### **VORBEREITUNG**

- 1. Alle Zutaten für die türkische Gewürzmischung miteinander vermischen, sofern Sie diese selbst machen. Eventuelle lose Häute und Fett von der Lammkeule abschneiden. Für den Rub (zum Einreiben) den Knoblauch schälen und die Zehen fein hacken. Die Nadeln vom Rosmarin und die Blättchen vom Thymian abzupfen und fein hacken. Alle Zutaten zum Einreiben miteinander vermischen und mit Salz abschmecken. Die Lammkeule mit Olivenöl bestreichen und mit dem Rub einreiben. 1,5 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
- 2. Dann die Lammkeule eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem ConvEGGtor (https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/konvektionsplatte) und dem Rost (https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/edelstahlrost) auf 150 °C erhitzen. Das Gemüse waschen, aber nicht schälen.



## **ZUBEREITUNG**

- Die Lammkeule auf den Rost legen. Den Messfühler des Funkthermometers mit zwei Fühlern
   (https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/funkthermometer-mit-zwei-fuhlern) bis in die Mitte des Fleisches stecken. Den
   Deckel des EGGs schliessen und das Kernthermometer auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Garstufe Medium-Rare erfordert eine Temperatur von 55 bis 58 °C, Medium 60 bis 63 °C und Medium-Well 63 bis 67 °C.
- 2. Wenn die Lammkeule noch etwa 25 °C unter der gewünschten Kerntemperatur ist, können Sie das Gemüse mit Olivenöl bestreichen und mit Salz abschmecken. Legen Sie das Gemüse neben die Lammkeule auf den Rost und lassen Sie es etwa 1 Stunde garen.
- 3. Die Lammkeule und das Gemüse aus dem EGG herausnehmen. Das Gemüse halbieren oder vierteln und zusammen mit der Lammkeule auf einem schönen Brett servieren.

