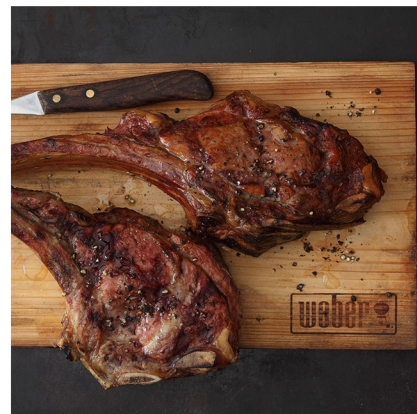


Lammkarree

Zutaten für 4 Personen

600 g	Lammkarree
60 g	Knoblauch-Pfeffer
60 ml	Olivenöl
3 Stück/e	ungespritzte Zitronen (abgeriebene Schale)
4 Stück/e	Chilischoten, Samen entfernt und in feine Ringe geschnitten



Rezeptinformationen

Zubereitung:

1 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Information

ca. 30 Minuten

Hilfsmittel:

Weber Bratenkorb (1-2 Bratenkörbe, je nach Größe)

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Für die Gewürzpaste: Vermischen Sie die Zutaten für die Gewürzpaste in einer kleinen Schüssel. Die Zutaten für die Würzpaste gut verrühren. Die Lammkarrees putzen, mit der Paste einreiben und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach das Lammkarree im Bratenkorb auf den Grill stellen.