Rezept

Lammkeule am Spieß (Mechoui)

Ein Rezept von Lammkeule am Spieß (Mechoui), am 12.10.2024

Zutaten

1	Lammkeule mit Knochen (1,5 kg)
2 TL	getrockneter Oregano
1/2 TL	Zimtpulver
6-8	kleine Knoblauchzehen
150 ml	Olivenöl
3 TL	getrocknete Minze
1 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 TL	gemahlene Gewürznelken
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 6-8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Lammkeule mit Küchenpapier abtupfen. Abstehende Haut- und Sehnenreste glatt abschneiden, Fettreste belassen.

2. Kräuter und Gewürze mischen. Den Knoblauch abziehen, längs halbieren und in der Gewürzmischung wenden. Salz bereitstellen.

3. Die Lammkeule mit einem spitzen Messerchen parallel zu den Fleischfasern einstechen. Einen Finger in das Salz tauchen und die Einstiche so vergrößern, dass eine Knoblauchhälfte Platz hat. Die Keule auf diese Art rundum gleichmäßig mit Knoblauch spicken.

4. Die restliche Kräuter-Gewürz-Mischung mit Olivenöl verrühren. Die Keule mit einem Teil davon rundum bestreichen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 4-6 Std. oder über Nacht marinieren. Ca. 1 Std. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

5. Den Holzkohlengrill mit reichlich Holzkohlenbriketts oder den Backofengrill anheizen. Die Lammkeule aus der Folie wickeln und auf den Drehspieß stecken. Den Spieß dabei am dicken Teil der Keule ansetzen und längs durch die Fleischmitte stecken. Sobald die Briketts mit einer weißen Ascheschicht überzogen sind, im Kohlenbehälter vor und hinter dem für den Spieß vorgesehenen Platz verteilen.

6. Die Lammkeule zunächst bei starker, dann bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. garen. Dabei ständig drehen. Den Spieß abnehmen und die gegarten äußeren Fleischschichten mit einem scharfen Messer dünn abschneiden. Sofort servieren. Den Spieß wieder über die Glut hängen und weitergrillen, bis die nächsten Portionen gar sind.