Rezept

Heißgeräucherte Lammkoteletts

Ein Rezept von Heißgeräucherte Lammkoteletts, am 08.10.2026

Zutaten

1 kleiner Zweig	Rosmarin
1 EL	scharfer grober Senf
2 TL	Salz
1	Lammmkarree /ca. 750 g, pariert)
1 TL	getrocknete Roosmarinnadeln
1	Knoblauchzehe
10	grüne Pfefferkörner (aus dem Glas)
2 EL	Olivenöl
1/2 TL	Rohrzucker
1 Handvoll	Apfelholz-Chips

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln fein hacken. Knoblauch schälen und in feine Stifte schneiden. Pfefferkörner mit einer Messerklinge zerdrücken. Rosmarin, Knoblauch, Pfeffer, Senf, 2 EL Öl, Salz und Zucker verrühren. Das Fleisch rundum mit der Paste bestreichen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. bei Raumtemperatur marinieren.

2. Apfelholz-Chips 30 Min. in Wasser einweichen. Die Kohle für den Kugelgrill vorglühen. Den Grill anschließend mit zwei Zonen vorbereiten und auf 150° aufheizen. Das Fleisch auswickeln und auf dem Grill über der direkten Hitze in ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Danach in die indirekte Hitze legen. Aus Chips und Rosmarin ein Rauchpäckchen packen und auf die Glut legen. Den Deckel schließen und das Fleisch 5-7 Min. räuchern. In Alufolie wickeln, 5 Min. ruhen lassen, in Rippchen teilen und mit Fladenbrot und Bohnensalat servieren.