

## Rezept

# Lammhaxen aus der Glut

Ein Rezept von Lammhaxen aus der Glut, am 21.05.2025

## Zutaten

<b>4</b> Vorderhaxen vom Lamm (à ca. 350 g)	<b>1</b> gelbe Paprikaschote (ca. 60 g)
<b>1</b> rote Paprikaschote (ca. 60 g)	<b>2</b> rote Zwiebeln (à ca. 80 g)
<b>2</b> normale Küchenzwiebeln (à ca. 80 g)	<b>4 Zweige</b> Rosmarin
<b>200 g</b> Schafskäse (Feta)	<b>4 EL</b> Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>4 EL</b> Ouzo (ersatzweise ein anderer Anisschnaps)	Alufolie extra reißfest (44 cm breit)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1010 kcal

## Zubereitung

1. Die Haxen mit kaltem Wasser abwaschen, falls Knochensplitter entfernt werden müssen. Gründlich trocken tupfen.

---

2. Die Paprikaschoten putzen, waschen und das Fruchtfleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Den Schafskäse abtropfen lassen und vierteln.

---

3. Ein ca. 45 cm langes Stück Alufolie auf die Arbeitsfläche legen. In die Mitte 1 EL Olivenöl geben und 1/4 der Paprikastücke, 2 Zwiebelschnitze und 1 Rosmarinweig um das Öl verteilen. Die Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Haxe und 1 Stück Käse auf die geölte Alufolie legen. Mit 1 EL Ouzo beträufeln.

---

4. Die Alufolie eng über Haxe, Gemüse und Käse verschließen. Ein ca. 90 cm langes Stück Alufolie doppelt legen, ein wenig zerknüllen und wieder auseinanderziehen. Die zerknitterte Alufolie um das Haxenpäckchen wickeln.

---

5. Die restlichen Zutaten ebenso in Folienpäckchen packen. Den Grill anheizen.

---

6. Sobald die Kohlen oder Briketts von einer grauen Ascheschicht überzogen sind, die Haxenpäckchen direkt in die Glut legen. Nach ca. 1 Std. Garzeit die Päckchen einmal wenden und ca. 1 Std. 30 Min. weitergaren. Die Päckchen erst bei Tisch öffnen. Dazu passen würzige Grillkartoffeln.