Rezept

# Lammschulter mit Rosmarin

Ein Rezept von Lammschulter mit Rosmarin, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Lammschulter (ca. ½ kg, mit Knochen) |
| **2** | Knoblauchzehen |
| **½ TL** | Cayennepfeffer |
| | Pfeffer |
| **4 Zweige** | Rosmarin |
| **4 EL** | Olivenöl |
| | Salz |
| | Öl zum Bestreichen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Lammschulter enthäuten. Den runden Teil der Schulter im Abstand von 5 cm gut 2 cm tief einschneiden.

2. Für die Marinade Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Spitzen (je 3 cm) fein schneiden. Knoblauch schälen, durchpressen. Mit Olivenöl, geschnittenem Rosmarin, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer verrühren.

3. Das Lammfleisch mit der Marinade rundherum und in den Einschnitten einreiben, in einen Gefrierbeutel stecken und im Kühlschrank ca. 6 Std. marinieren.

4. Den Grill anheizen. Die Lammschulter abtropfen lassen, die Marinade auffangen. Die übrigen Rosmarinzweige mit Küchengarn zu einem Pinsel binden und in das Marinieröl stellen.

5. Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Lammschulter mit den Einschnitten nach unten auf den Rost legen und bei starker Hitze pro Seite ca. 7 Min. angrillen. Dann Rost höher hängen und das Fleisch bei mittlerer bis schwacher Hitze in 35 - 40 Min. gar grillen, dabei ab und zu wenden und mit dem Rosmarinpinsel die Marinade aufstreichen. Nun den Rost noch höher hängen und die Schulter bei schwacher Hitze 10 Min. nachziehen lassen. Das Fleisch schräg in dünnen Scheiben vom Knochen schneiden und servieren.