

Lamm-Keule vom Drehspieß

1 Lammkeule	2 Knoblauchzehen	2 TL Rosmarin, getrocknet
1 TL Thymian, getrocknet	1 TL Pfeffer, gemahlen	2 TL Salz
$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Olivenöl	

Die Lammkeule lässt sich einfacher aufspießen, wenn du sie vorher auslöst. Dazu am Knochen entlang das Fleisch bis zum Knochen einschneiden, den Rest mit feinen Schnitten herauslösen. Damit die Lammkeule nicht zerfällt, wird sie mit Garn am Drehspieß fixiert. Alternativ die Lammkeule mit Knochen grillen, dadurch bekommt sie noch mehr Aroma und gart sehr gleichmäßig. Allerdings ist es eine Herausforderung, sie in dieser Form auf den Spieß zu bekommen. Knoblauch pressen, mit Olivenöl, Kräutern, etwas Zitronensaft und Pfeffer vermengen. Die Lammkeule damit einreiben und über Nacht in einem Vakuumbbeutel ziehen lassen. Am nächsten Tag die Lammkeule von allen Seiten salzen und auf den Drehspieß stecken. Rotisserie befestigen und den Grill auf 170 °C indirekt vorheizen. Die Lammkeule bis zu einer Kerntemperatur von 62-65 °C grillen.

NN am 29. August 2023