

Lammkeule mit Mozzarella und Tomate



Anzahl Personen:

4

ANZAHL VON BRIKETT:

8

ZUTATEN:

1 Lammkeule mit oder ohne Knochen. ca. 1800 g . 200 g . geriebener Mozzarella 2 Knoblauchzehen 2 TL getrockneter Basilikum 2 TL Salz 1½ TL Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Der Mozzarellakäse wird mit dem gepressten Knoblauch, Basilikum und die Hälfte vom Salz und Pfeffer vermischt. Als nächstes schneidet man eine Tasche in das Fleisch und befüllt es mit der Käsemischung. Danach den Braten mit weißem Baumwollgarn verschnüren. Den Braten mit dem restlichen Salz und Pfeffer würzen und für ? circa 1 ? 1½ Stunde auf den Grill. Wenden Sie die Lammkeule etwa jede 1/2 Stunde. Das Thermometer soll 65 für Rosa gebraten bzw. 71 für durchgebraten zeigen. Bevor der Braten angeschnitten wird sollte er noch etwas nachgaren
Tomatensoße: Zwiebel schälen und klein hacken. Dann in Öl anbraten. Zerkleinerte Tomaten hinzufügen und einkochen lassen. Mit Basilikum, Salz und etwas Bratensaft abschmecken. Lammkeule zugeben. Geschrieben von Lau Tomczyk

ZUBEHÖR:

Tomatensoße: 2 Zwiebeln; 1 EL. Öl; 2 Dosen gehackte Tomaten; 1 TL getrockneter Basilikum; 1 TL Salz