

# MARINIERTES LAMM ZUM GRILLEN

FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 2 kg Lammkeule ohne Knochen
- 500 ml Cabernet Sauvignon
- 5 EL Olivenöl
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Bund Rosmarin
- Salz und Pfeffer aus der Mühle gemahlen

Die Lammkeule gegen die Faser in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, dabei die noch vorhandenen Sehnen entfernen. Für die Marinade den Knoblauch fein schneiden und mit dem Messer und einer Prise Salz auf dem Brett zerreiben.

Rosmarin klein schneiden und mit dem Olivenöl und Knoblauch vermischen. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen und in eine Schale mit Abdeckung geben.

Mit Cabernet auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Nun ca. 6-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Für das Grillen können noch auf den Rost frische Rosmarinbündel gegeben werden.

Durch das Marinieren wird selbst die etwas zähere Lammkeule zart. Sie eignet sich hervorragend zum Grillen.

