



Lammkarree

Zutaten:

Lammkarree

gehakakte Pistazien

BBQ Sauce

Gewürz

BACK to SMOKE Greece

Pellets

BACK to SMOKE Weinrebe

Das Lamm würzen und bei einer Temperatur von 90°C auf ca. 40°C Kerntemperatur vorwärmen.

Lamm aus dem Grill nehmen, mit Folie abdecken.

Nun den Grill auf ca. 230°C aufheizen und das Lamm von allen Seiten anbraten bis zu einer maximalen Kerntemperatur von 54°C.

Das Lamm mit der BBQ Sauce bestreichen, Sauce kurz erwärmen lassen.

Bei einer KT von 58 Grad das Lamm vom Grill nehmen, mit Pistazien bestreuen und anschließend kurz ruhen lassen.

Die Kerntemperatur wird auf etwa 60°C ansteigen.

Dann das Karree zu Kotelets aufschneiden und anrichten.

Lasst's Euch schmecken ... Euer Dieter!