

JURADISTL Lamm

REZEPT #04

Juradistl-Lamm-Schaschlik vom
Kohlegrill mit Kräuter-Knoblauch-Öl



Juradistl-Lamm | Rezept #04

Rezept von: Robert Tischler, Gasthof zur Post
Nürnberger Str. 2, 93155 Hohenschambach, Tel. 09491/654



Lamm-Schashlik vom Kohlegrill

Zutaten für 4 Spieße:

- ca. 400 g Juradistl-Lammrücken oder Hüfte
- ca. 200 g Juradistl-Lammleber
- Zwiebeln, Lauch, Kirschtomaten, Paprika
- Schashlikspieße, am besten aus Metall

Zutaten für das Öl:

- 5 Knoblauchzehen
- zwei Stängel Rosmarin und Thymian, restliche Kräuter nach Belieben
- 0,5 l gutes Olivenöl

Für das Öl den Knoblauch schälen und mit den Kräutern fein hacken, alles mit dem Öl in ein Fläschchen füllen, am besten schon 1 Woche zuvor. Lammrücken in gleich große Würfel schneiden und mit Grillgewürz, gehacktem Knoblauch und Olivenöl marinieren. Die Leber in Würfel schneiden. Gemüse schneiden. Nun abwechselnd Fleisch-, Gemüse- und Leberwürfel aufstecken (Leber sollte nicht mit dem marinierten Fleisch in Berührung kommen).

Jetzt die Spieße auf den Holzkohlegrill rundherum scharf anbraten, dann auf der etwas kühleren Seite ziehen lassen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, und mit dem Knoblauch-Kräuter-Öl bepinseln.

Als Beilage wird ein schöner Gartensalat empfohlen.

Mit den Juradistl-Rezepten möchten wir Ihnen Lust auf das Kochen mit hochwertigem Lammfleisch machen. Juradistl-Lamm ist Bestandteil eines der größten Biodiversitäts-Projekte in Bayern und steht für Naturschutz und Artenvielfalt im Oberpfälzer Jura. Landschaftspflegeverbände, Naturschutzbehörden, Kommunen und viele andere arbeiten über Landkreisgrenzen hinweg zusammen. Wir wollen gefährdete Tier- und Pflanzenarten des Jura schützen, die Landschaft erhalten und unseren heimischen Schäfern die Zukunft sichern. Mehr Infos zum Projekt, zu den Juradistl-Qualitätskriterien und weitere feine Rezepte finden Sie unter

www.juradistl.de

Herausgeber: Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf
Unterstützt & gefördert von: Regierung der Oberpfalz | Bayer. Staatsministerium für Umwelt u. Verbraucherschutz