

DUTCH OVEN REZEPT



LAMM NACH ART DES METZGERS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Dutch Oven, 12"

Gardauer: 110 Minuten

Vorbereitung: 30 Minuten

4 Stücke vom Lamm
(Beinscheiben, Hals, Rücken, Haxe)

Pfeffer

Salz

1,5 kg Kartoffeln (festkochende)

5 Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

2 Bund Petersilie

1 Zweig frischer Thymian
(1 EL getrockneter)

5 Zweige frischer Rosmarin

25 g Butter

300 ml Bouillon

oder 1 EL
getrockneter
Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Die Fleischteile trocknen, mit Pfeffer und Salz einreiben.
2. Die Kartoffel und Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch grob hacken oder zerdrücken. Die Kräuter waschen, abtrocknen und feinwiegen. Die Kartoffel und die Zwiebel in den mit Butter ausgefetteten Dutch Oven schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und die gehackten Kräuter darüber geben und die Bouillon angießen.
3. Das Lamm obenauf legen und mit Butterflocken bestreuen. Den gefüllten Dutch Oven schließen und mit Grillis bestücken (220 Grad). Erstmal etwa eine Stunde garen, Bestückung der Grillis: Oben 15, unten 10 Stück. Danach noch ca. 45 Minuten weitergaren, Bestückung der Grillis: Oben 20 Stück, unten 15 Stück.

Möchtest du das Rezept
stattdessen im Smoker oder
auf dem Grill machen, musst du
die Garzeit anpassen.



Alles zur nachhaltigen Buchen Grill-Holzkohle
unter: www.profagus.de und [f/profagusgmbh](https://www.facebook.com/profagusgmbh)