

Gegrillte Lammschulter | Crusty Herb Rub

Dauer: 12 h
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fleisch

Rezept für 4 Personen

Equipment:

1 Grill

Gewürze & Zutaten:

1 Lammschulter ca. 1 kg
2 EL mittelscharfer Senf
40 g Crusty Herb Rub
optimal Ananas-Fenchel Chutney

Zubereitung

- 1 Bereits am Vortag marinieren wir die Lammschulter mit Senf und Kräuterrub. Hierfür zunächst den Senf großzügig auf der Schulter verteilen. Anschließend den [Crusty Herb Rub](#) auf das vormarinierte Fleisch drücken. Es empfiehlt sich für ein ideales Ergebnis die Schulter zu vakuumieren (Alternativ in einem Gefrierbeutel verschließen) und über Nacht ziehen lassen.
- 2 Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 130 °C vorbereiten und die Lammschulter auf den Grill legen. Für ein intensiveres Raucharoma können zum Lamm Räucherchips verwendet werden.
- 3 Die Lammschulter für 3-4 Stunden auf dem Grill bei geschlossenem Deckel (ca. 130 °C) garen.
- 4 Wir empfehlen zum Lamm eine fruchtige [Ananas-Fenchel Chutney](#), eine [Avocado-Mango Chutney](#) oder die ['Orange Passionfruit Curry Sauce'](#) aus der Gewürzmühle.