

# Lammrücken grillen+ 3 Tipps fürs Gelingen



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

**Lammrücken vom Grill** ist etwas Köstliches und nicht auf jeder Grillparty anzutreffen. Eigentlich genügt fürs Lammrücken grillen Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer für den richtigen Geschmack.

Knoblauch und Rosmarin sind kein Muss. Wenn man möchte, kann man den Lammrücken auch vorher über Nacht in Kräuteröl einlegen. Man sollte das zarte Fleisch aber punktgenau, nicht zu heiß und indirekt, von jeder Seite **zwischen 120°C und 150°C grillen**. Ein Fleischthermometer kann da durchaus hilfreich sein. Danach 5 min. in Alufolie gehüllt ausruhen lassen. Et voila - so landet es optimal auf dem Teller.

## Zutaten

- 800 g - 900 g Lammrücken von den 7 langen Rippen

- 2 TL Rosmarinsalz
- 2 TL Knoblauchpulver
- 3-4 EL Olivenöl
- 8 Stiele gemischte, gehackte Kräuter z. B. Rosmarin
- Petersilie
- Thymian
- Basilikum
- Knoblauchsatz
- Gemahlener Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Für das Rosmarinsatz den Rosmarin klein hacken und mit Satz vermengen. Das Olivenöl mit dem Knoblauchsatz und den Kräutern vermischen. Den Lammrücken, (In der Regel 2 Stück) von überschüssigem Fett befreien, parieren. (Knoblauch Intusiasten können ihn mit Knoblauchstiften spicken)

### Schritt2

Mit dem Kräuteröl einstreichen, salzen und kurz bei heißer, direkter Hitze kurz, scharf „an grillen“ und auf die indirekte Seite schieben. Von jeder Seite, bei gemäßigter Hitze ca. 10 min. nach eigenem Gusto grillen, dabei ab und zu mit dem Kräuteröl bestreichen. Zwischen den Rippen portionieren und schell servieren

## Lammrücken grillen - 3 Tipps mit Gelinggarantie

Lammrücken grillen ist nichts für Anfänger. Fortgeschrittene Hobbyköche wissen, wo die Schwierigkeiten liegen, ein perfektes Stück Lamm hinzubekommen. Weil sich so viele mit der Lamm-Zubereitung schwer tun, haben wir **3 Tipps**, mit denen leckerer Lammrücken auf jeden Fall gelingt!

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammruecken-grillen-3-tipps-fuers-gelingen/>