

Grillen mit Ali und Adnan

Rezepte zur Folge 3: Das Messer und ein ganzes Lamm

Stand: 14.06.2022 |Bildnachweis



Lamm im Ganzen gegrillt (30-40 Personen)



Lamm am Spieß

Lamm 18-20kg

Salz

Lamm von innen salzen und mit Kräutern

(Rosmarin, Thymian) einreiben;

auf Rotisserie Grill 3-4 Std. grillen

und

immer wieder außen nachsalzen

BEILAGEN

Bärlauch-Cacik

1 gr. Bund Bärlauch
2 Salatgurken
500g türkischer Joghurt
Olivenöl
Meersalz
Zucker
Cayennepfeffer

Bärlauch im Mörser mit Meersalz zu einer Paste zerreiben; Gurken raspeln und salzen; entwässern, ausdrücken und das Gurkenwasser aufbewahren!

Die Gurken mit Joghurt und Bärlauchpaste vermengen und abschmecken



Geschmorte Kirschtomaten auf Parmesanjoghurt

4-6 Rispen Kirschtomaten
Olivenöl
Knoblauch

Parmesanjoghurt

500g Joghurt
150-200g geriebener Parmesan
Abrieb und Saft von einer Zitrone
Knoblauch
Thymian, Rosmarin
Olivenöl
Salz, Zucker

Gewürzte Tomaten in einer Grillpfanne auf dem Grill schmoren lassen; Joghurt mit geriebenem Parmesan vermengen, mit etwas Wasser und Zitronensaft strecken und mit Abrieb abschmecken.



Muhammara (Paprikagemüse)

6 bunte Spitzpaprika

3 weiße Zwiebeln

15 g geröstete Walnüsse

2 Fleischtomaten

1 Bund Dill

100 g getrocknete Aprikosen

Knoblauch

Olivenöl

Limonensaft

Salz, Zucker, Pfeffer

Paprika und Zwiebeln grillen; die Paprika enthäuten und mit dem Inneren der gegrillten Zwiebel hacken; frische Tomaten, Nüsse und Dill hinzugeben und alles zusammen abschmecken; evtl. Knoblauch hinzufügen



Lorbeerkartoffeln

1kg festkochende Bio-Kartoffeln

10 Lorbeerblätter

1 frische Knoblauchknolle

4 weiße Zwiebeln

Olivenöl

Salz, Zucker

Pfefferkörner

Wasser

Schmortopf mit Zwiebel- und Kartoffelscheiben schichtweise auslegen, Lorbeer und Knoblauch hinzugeben, salzen, zuckern, etwas Öl und Wasser hinzugießen und im Grillfeuer garen. Vor dem Servieren mit Zitronenabrieb aromatisieren.

Gurken-Ayran

500g türkischer Joghurt 10%

Gurkensaft

Prise Cayennepfeffer

Prise Salz

Olivenöl

Mit Wasser strecken und mit einem Schneebesen zu flüssigem Getränk aufbereiten.