



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 31

Lammkeule Shawarma



15 Minuten



30 Minuten



45 Minuten

Zutaten



4 EL Shawarma

Gewürzmischung



1 EL Murray River Salt oder

ein anderes Fleur de Sel

40 g Ingwer, gerieben

3 Knoblauchzehen, zerdrückt

40 g Koriandergrün, gehackt

Saft von zwei Zitronen

120 ml Erdnussöl

200 ml Wasser

ca.2 kg Lammkeule mit Knochen

Rezept

Die Shawarma-Gewürzmischung mit Ingwer, Knoblauch, Koriandergrün, Zitronensaft und Erdnussöl in einer Schüssel vermengen, bis eine Marinade mit dicker Konsistenz entsteht. Salzen nach Bedarf. Das Fleisch mehrfach ca. 1,5 cm einschneiden und die Marinade mit den Händen einmassieren. Danach in Folie einwickeln oder vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen. Den Backofen auf 170°C (Umluft 150°C) vorheizen und die Keule in einem Bräter für ca. 1 1/2 Stunden offen garen, dann abdecken. Nach ungefähr 1 1/2 Stunden mit dem Wasser ablöschen. Wieder abdecken, für weitere zwei Stunden braten und von Zeit zu Zeit mit Bratensaft übergießen und darauf achten, dass der Flüssigkeitspegel immer etwa einen Zentimeter hoch ist. Danach aus dem Ofen nehmen und nach ungefähr zehn Minuten Ruhezeit aufschneiden und servieren. Hierzu passt ein Joghurtdip aus Joghurt (3,5%), Olivenöl, Zitronensaft, Koriandergrün, Petersilie, Dill und Estragon. Glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!