



# LAMMHIRTENSTEAKS

## Ausgangsmaterial

1.000 kg Lammkeule, Gigot oder Huft

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Knoblauch Marinade Sensia .....	Art.-Nr. 15569
100 g	Provencale Marinade Sensia .....	Art.-Nr. 17097
100 g	Gyros Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 17095

## Arbeitsanleitung

1. Die Lammkeule / Gigot in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden / sägen.
2. Die geschnittenen Scheiben oder die ganzen Lammhüften mit einer der Marinaden marinieren.

## Zubereitung

Geschlossener Grill: bei mittlerer Hitze (150–180 °C) für ca. 10 Minuten grillen. Die Hüften ca. 30 Minuten oder auf Kerntemperatur von 60 °C grillen

Offener Grill: bei mittlerer Hitze für ca. 12 Minuten grillen. Die Hüften auf Kerntemperatur 60 °C beidseitig grillen.

## Bemerkung, Variante

Als Beilage empfehlen wir Baked Potatos und Grillgemüse.