

# Lammkarree vom Grill

## Zutaten für 4 Personen:

400 g Lammkarree  
2 EL Rosmarin  
2 EL Thymian  
2 große Knoblauchzehe(n)  
1 EL Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen  
etwas Meersalz, grobes

## Rezept:

Knoblauch schälen und fein hacken, Rosmarin und Thymian von den Stängeln zupfen und grob hacken. Das Lammkarree parieren und dann mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch sowie etwas frisch gemahlenem Pfeffer einreiben und mindestens 4-6 Stunden (besser über Nacht) einziehen lassen.

Das Lammkarree von den Kräutern befreien und auf direkter Hitze je Seite 3-4 Minuten grillen, dann für etwa 20 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel (etwa 200 Grad) ziehen lassen. Vom Grill nehmen, mit etwas grobem Meersalz bestreuen, aufschneiden und sofort servieren.

Dazu passen junge grüne Bohnen, ein gemischter Salat, Ratatouille, Baguette oder Rosmarinkartoffeln.