



Grillen auf dem Weber Elektrogrill Q 2400

Lamm-Lende



LAMM

Zeit	10 min	Kerntemperatur	75 Grad
Grillstufe	9	Grillebene	direkt

Hinweis

400-500 Gramm Lamm-Lende in 4 Stücke geschnitten.

Lamm marinieren (ohne Salz) und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Stücke zuerst auf beiden Seiten 3 Minuten anbraten, dann nochmal 2 Minuten auf beiden Seiten anbraten.

Am Schluss beide Seiten salzen.

