



Rezepte

#82



DONATI VINI

ZUTATEN



1,25 KG LAMMSCHULTER ONE KNOCHEN
12 SARDELLENFILETS (AUS DEM GLAS),
FEIN GEHACKT

4 EL OLIVENÖL, PLUS MEHR, FALLS NÖTIG
GROBES SALZ UND FRISCH GEMAHLENER
SCHWARZER PFEFFER

1 KG SEHR REIFE TOMATEN, IN 2 CM DICKE
SCHEIBEN GESCHNITTEN

4 STÄNGEL KNOBLAUCHGRÜN, IN DÜNNE
SCHEIBEN GESCHNITTEN, ODER
2 KNOBLAUCHZEHEN, GERIEBEN

2 EL FRISCH GEPRESSTER ZITRONENSAFT,
WEIß ODER ROTWEINESSIG

MEERSALZFLOCKEN

ZITRONIGES AIOLI

GRIECHISCHER JOGHURT (10% FETT) ODER LABNEH
(NACH BELIEBEN)

SALSA VERDE (NACH BELIEBEN)

FLADENBROTE ODER ANDERES BROT
(NACH BELIEBEN)

Zubereitung

#LAMMSCHULTER



MIT EINEM MESSER DIE
LAMMSCHULTER IN 3 - 4 STÜCKE
SCHNEIDEN (FAST WIE EIN
PAAR LAMMSTEAKS) DANN GART
DAS FLEISCH AUF DEM GRILL
GLEICHMÄßIGER.

SARDELLEN UND ÖL MISCHEN.
DAS FLEISCH MINDESTENS
30 MINUTEN VOR DEM GRILLEN
SALZEN, PFEFFERN UND MIT DER
SARDELLENMISCHUNG EINREIBEN.
OFFEN IM KÜHLSCHRANK
MARINIEREN.

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

#LAMMSCHULTER



DEN GRILL AUF MITTLERE BIS STARKE HITZE ANHEIZEN. (ODER 2 EL ÖL IN EINER GROBEN GUSSEISERNEN PANNE ERHITZEN.)

4 DAS FLEISCH ÜBER DEM HEIßESTEN BEREICH DES GRILLS JE NACH GRÖßE DER STÜCKE 5 - 8 MINUTEN GRILLEN, BIS DAS FLEISCH GLEICH MÄßIG DUNKELBRAUN IST; DABEI IMMER WIDER WENDEN, DAMIT NICHTS ANBRENT. (ODER DIE STÜCKE BEI MITTLERER BIS HOHER HITZE AUF JEDER SEITE 3 - 5 MINUTEN ANBRATEN.)

Zubereitung

#LAMMSCHULTER



AUF EIN SCHNEI BRETT LEGEN
UND 10 MINUTEN RUHEN LASSEN.
5 INZWISCHEN DIE TOMATEN
AUF EINE GROBE SERVIERPLATTE
GEBEN. SALZEN, PFEFFERN,
MIT DEM KNOBLAUCH BESTREUEN
UND MIT ZITRONENSAFT
BETRÄUFELN. DAS FLEISCH IN
DÜNNE SCHEIBE SCHNEIDEN UND
DIESE SOFORT AUF DEN TOMATEN
ANRICHTEN. SALZFLOCKEN
BESTREUEN UND NACH BELIEBEN
MIT AIOLI, SALSAS
VERDE UND/ODER
FLADENBROTEN SERVIEREN.

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI