



GeSmokte Keule vom Walisischen Lamm (g.g.A.) auf mediterrane Art im Pita-Brot

Zutaten

Für die Lammkeule:

- 1 Walisische Lammkeule mit Knochen
- 10 g (2 TL) Rosmarin
- 10 g (2 TL) Thymian
- 15 g (1 EL) Paprikapulver, edelsüß
- 10 g (2 TL) Zwiebelpulver/li>
- 10 g (2 TL) Knoblauchpulver
- 10 g (2 TL) Koriander, geschrotet
- 5 g (1 TL) Cumin/Kreuzkümmel
- 25 g (5 TL) Salz
- 15 g (1 EL) Oregano
- 100 ml Olivenöl

Für das Tsatsiki:

- 200 g Joghurt (2% Fett)
- 200 g Skyr
- 75 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, geschält, gepresst
- ½ Salatgurke, geschält und grob gerieben
- Salz, Pfeffer

Zum Anrichten:

- 8 Pita Brote
- 2–3 Tomaten, in Würfel geschnitten
- 150 g Blattsalat, gewaschen
- 2 rote Zwiebeln, geschält, in Scheiben geschnitten
- 100 g Fetakäse, gewürfelt



Zubereitung

1. Walisische Lammkeule 45 Minuten vor Zubereitung aus Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur kommen lassen.
2. Zutaten für Lamm-Rub vermischen und mit Olivenöl vermengen.
3. Lammkeule auf Fettseite oberflächlich leicht einschneiden. Keule mit angerichtetem Rub würzen und etwa 30 Minuten lang ziehen lassen.
4. Smoker oder Kugelgrill starten und auf 100 °C einregeln. Lammkeule in Smoker oder auf Grill legen und für 2 ¼ Stunden garen.
5. Tsatsiki vorbereiten. Dafür Joghurt mit Skyr vermischen. Knoblauch hinzugeben. Zutaten vermengen und geriebene Gurke hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Kühlschrank ziehen lassen.
6. Lammkeule aus Smoker oder Grill nehmen. Fleisch noch 5 Minuten lang ruhen lassen. Dann tranchieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Gusseisenpfanne auf Temperatur bringen. Keulenstücke nochmal von allen Seiten scharf anbraten, bis gewünschte Kruste entsteht.
7. Pita-Brote kurz auf noch heißem Grill erwärmen, mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Fleisch belegen und mit Tsatsiki nach Geschmack servieren.



Zubereitungszeit:

3,5 Stunden

Portionen: 4

Küche: mediterran

Zuschnitt: Keule