

Grillrezepte

Grillfleisch Gemischt Pikant Gewürzt

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: BBQ, Party, Fleisch, Grillen, Amerika, USA,

GEWÜRZMISCHUNG

90 g Brauner Zucker	1 Essl. Muskatblüte, gemahlen
1 Essl. Kreuzkümmel, gemahlen	1/2 Teel. Gewürznelken, gemahlen
2 Essl. Chili-Gewürzmischung	1/2 Teel. Cayennepfeffer
1 Essl. Zimtpulver	1/2 Essl. Schwarzer Pfeffer a.d.M.
1 Essl. Muskatnuss, frisch gerieben	- (mehr nach Geschmack)

GRILLFLEISCH

1 Schweinelende (675 g)	- entbeint (etwa 1,5 kg)
5 Lammkoteletts (900 g)	2 Teel. Salz (mehr nach Geschmack)
8 Hühnerbrusthälften, (Hähnchen)	

Charles Morris Mount aus Alabama erzählt, dass sein Rezept etwa 20 Jahre Entwicklungszeit gebraucht hat. Sein Vater marinierte oft ein mit Trockengewürzen eingeriebenes Huhn über Nacht und grillte es am nächsten Tag mit Freunden. Der heute auf der Upper West Side lebende Architekt findet, dass sich die Methode bewährt hat. "Man kann es im voraus vorbereiten, und je länger es mariniert, desto besser. Beim Kochen bleibt es von allein saftig und würzig."

1. Sämtliche Gewürze in einer kleinen Schüssel mischen. Schwein, Lamm und Huhn mit 2 Teelöffeln Salz bestreuen und mit den Gewürzen einreiben. Das Fleisch in eine große Ofenform legen, zudecken und über Nacht kalt stellen.

2. Den Grill vorheizen. Die Schweinelende 30-40 Minuten grillen, bis das Fleischthermometer im Kern 65 Grad anzeigt. Die Hühnerbrüste etwa 12 Minuten grillen, bis sie durch sind; dabei einmal wenden. Die Lammkoteletts etwa 7 Minuten blutig-rosa grillen; einmal wenden. Fleisch und Huhn aus dem Grill nehmen.

3. Die Schweinelende quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Hühnerbrusthälfte, ein Lammkotelett und 2 Scheiben Schweinelende auf jeden Teller geben und servieren.