

Grillrezepte

Gegrillte Hammelkeule Mit Gemüse

Anzahl: 4 - 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Grillen, Gemüse, BBQ,

Zutaten

1	Hammelkeule von ca. 2,5 kg		-Thymian
2	Knoblauchzehen	10	Rosmarinnadeln
1	gestr. El. Salz	1	Essl. edelsüßes Paprikapulver
1	Essl. gehackte Petersilie		Öl
1	gestr. Tl. getrockneter		

Selleriegemüse

1	kg Staudensellerie	3/8	Liter Brühe
50 g	Margarine	1	gestr. Tl. Mehl
2	mittelgrosse Zwiebeln	1/8	Liter Sahne
2	mittelgrosse Karotten	1	Teel. Zitronensaft

Die Hammelkeule von allen Fetteilen sehr sorgfältig befreien. Die Knoblauchzehen hacken und auf einem Brett mit dem Salz zerdrücken. Knoblauch, Kräuter, Salz und Paprika mit soviel Öl verrühren, dass eine streichfähige Paste entsteht. Die Hammelkeule mit der Hälfte der Paste bestreichen und mit der Hand einmassieren. 1 - 2 Stunden ziehen lassen. Dann den Rest fest aufstreichen. Die Hammelkeule auf einen Spieß stecken und ca. 1 - 1,5 Stunden grillen. Mit Öl öfters bepinseln.

Für das Gemüse: Den Stangensellerie waschen und in 5 cm lange Stücke schneiden, abtropfen lassen. Die Margarine erhitzen, die Zwiebel fein hacken und darin glasig dünsten. Die Karotten schälen und würfeln. Selleriestücke und Karottenwürfel zu den Zwiebeln geben, mit Brühe aufgießen, würzen und 20 - 25 min. schmoren. Mehl mit Sahne verrühren und das Gemüse zum Schluss damit binden. Noch einige Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen und mit Zitronensaft abschmecken.

Zur heiß Servierten Hammelkeule mit Gemüse reicht man Folienkartoffeln und Grilltomaten.