

GESMOKTER LAMMSCHLÖGEL *im Kirschholzaroma*

// JONNY'S BBQ

- 1 Den **Lammschlögel** mit den Gewürzen einreiben und den Thymian darauf legen!
- 2 Den Grill auf **110 Grad** einregeln und den Lammschlögel auf den Rost aufsetzen.
- 3 Die **Wood Smoking Chips** auf die glühenden Kohlen geben und den Lammschlögel **3 Stunden** bei konstanter Temperatur smoken!
- 4 Nach 3 Stunden wird der **Lammschlögel** in eine **Folie** mit Butter, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian eingeschlagen und auf den offenen Grill zum **Rasten** gelassen!

Viel Spaß beim Nachmachen und **Guten Appetit** wünschen Grillgold und Jonny's BBQ!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Handvoll Grillgold
- WoodSmokingChips Kirsche
- 1 Lammschlögel
- 3 TL Salz
- 5 Zehen Knoblauch
- 2 TL grober Pfeffer
- 1 Hand voll Thymian

ZUBEREITUNG ca. 3,5 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL,
GASGRILL MIT DECKEL**

