



Grill-Steaks vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit hausgemachten Küchenschrank-Marinaden

Zutaten

- 6 Steaks vom Walisischen Lamm aus Keule oder Rücken

Für eine Chili-Tomaten-Marinade:

- 1 Glas/Dose stückige Tomaten, geschält
- 1 frische rote Chilischote oder 5 mg (1 TL) Chili-Flocken
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- Salz und Pfeffer

Für eine pikante BBQ-Marinade:

- 30 ml (2 EL) Tomaten-Ketchup
- 15 ml (1 EL) Worcestersauce
- 30 ml (2 EL) englischer Senf
- 1 Spritzer Orangensaft

Für eine Knoblauch-, Rosmarin- und Chili-Marinade:

- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 2 große Zweige frischer Rosmarin (gehackt) oder 15 g (1 EL) getrockneter Rosmarin
- 45 ml (3 EL) süße Chilisauce

Dazu: Knoblauchbrot und saisonale Salate

Zubereitung

1. Für Zubereitung von hausgemachten Küchenschrank-Marinaden Zutaten je Marinade in drei kleinen Schüsseln anmischen.
2. Jeweils 2 Steaks vom Walisischen Lamm in jeweils 1



Zubereitungszeit:
30 Minuten

Portionen: 4 – 6

Küche: international

Zuschnitt:
Keulensteak



Marinade einlegen und 2 Stunden im Kühlschrank zugedeckt marinieren.

3. Grill vorheizen oder Grillpfanne erhitzen.
4. Steaks von beiden Seiten jeweils ca. 4 – 6 Minuten grillen.
5. Übrig gebliebene Marinaden jeweils in kleinen Saucentopf und/oder kleine Pfannen geben, erhitzen, eindicken lassen und als zusätzliche Saucen zubereiten.
5. Steaks mit Saucen, Knoblauchbrot und saisonalem Salat servieren.