

RÜCKWÄRTSGAREN

(Im Sous vide oder Ofen)



ERST AUF TEMPERATUR BRINGEN, DANN GRILLEN

Beim Rückwärtsgaren werden die Fleischstücke VOR dem Grillen im Ofen (mit Folie oder Backpapier abgedeckt) oder Sous vide auf 55°C vorgewärmt und anschließend gegrillt.

Wir empfehlen folgende Richtzeiten:

- French Rack: ca. 1,0 Std.
- Nackenfilet: ca. 1,5 Std.
- Rücken mit Knochen und Filet: ca. 1,5 Std.
- Schulter: ca. 2,0 Std.
- Keule oder Haxe: ca. 4,5 Std.

Kerntemperatur, wenn Gargrad erreicht ist: 57°C

Nach dem Grillen das Grillgut noch 5-10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, um eine Aussaftung zu vermeiden.

Wir empfehlen für optimale Ergebnisse die Verwendung eines Kerntemperatur-Messgerätes!



VORWÄRTSGAREN

(Auf dem Grill)



ERST GRILLEN, DANN AUF TEMPERATUR BRINGEN

Beim Vorwärtsgaren werden die Fleischstücke ZUERST scharf von allen Seiten angegrillt und anschließend indirekt bei einer Grilltemperatur von ca. 120°C fertiggegart.

Wir empfehlen folgende Richtzeiten:

- French Rack: ca. 1,0 Std.
- Nackenfilet: ca. 1,5 Std.
- Rücken mit Knochen und Filet: ca. 1,5 Std.
- Schulter: ca. 2,0 Std.
- Keule oder Haxe: ca. 4,5 Std.

Kerntemperatur, wenn Gargrad erreicht ist: 57°C

Nach dem indirekten Garen das Grillgut noch 5-10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, um eine Aussaftung zu vermeiden.

Wir empfehlen für optimale Ergebnisse die Verwendung eines Kerntemperatur-Messgerätes!



24H PULLED LAMB

(Im Ofen oder Grill)



ERST GRILLEN, DANN 24H BEI GLEICHER TEMPERATUR

Beim Pulled Lamb werden die Fleischstücke ZUERST scharf von allen Seiten angegrillt und anschließend bei einer Grilltemperatur von ca. 80°C bis zu 24 Std. gegart.

Bitte beachten: Vorab das Fleisch in einer Marinade aus Olivenöl und Lammgewürz für 4-6 Std. einlegen. Dann scharf anbraten/grillen und anschließend nochmals mit der restlichen Marinade einpinseln. Fleisch erst in Backpapier, dann in Alufolie einwickeln und im Ofen bei ca. 70-80 °C 24 Stunden garen.

Wir empfehlen folgende Richtzeiten:

- Schulter, Keule oder Haxe: 24 Std.

