

Schafkeule am Spieß

V. 1.00

Zutaten (4 Personen)

1 Schafkeule ca. 2 kg
4 Knoblauchzehen (groß)
20 Pfefferkörner
1 TL grobes Meersalz
2 EL Rosmarin gehackt
2 EL Thymian gehackt
1 TL Bruschetta Gewürz
1/2 Tasse Olivenöl
1/2 Portwein
4 EL Honig

Zubereitung:

Schafkeule auslösen (lassen) und in den Fettpartien mit Knoblauch spicken.

Den restlichen Knoblauch, das Salz, den Rosmarin, den Thymian, das Bruschettagewürz, die Pfefferkörner mit einem Schluck Olivenöl im Mörser zu einer Pesto vermahlen.

Mit dem restlichen Olivenöl und dem Port auffüllen.

Vorsichtig den Honig unterrühren. Achtung!: Nicht zu intensiv mischen sonst wird die Masse harzig!

Die Schafkeule mindestens 24 Stunden in der Marinade lassen.

Mindestens 2 Stunden grillen.

Quelle: Sebastian