

Premium Lamm – Lammfleischspezialitäten vom Engadinerschaf

Gaumenkitzler Nr. 0

Asado Argentina

Ganzes Lamm grilliert (Niedertemp.)

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Lammgewicht lebend: 45kg | Für 30 - 40 Personen |
| Zubereitungsart: | Grillieren |
| Vorbereitungszeit: | 45 min |
| Bratzeit: | 3 Std |
| Total Zubereitungszeit: | 4 Std |
| Aufwand (hoch, mittel, tief) | mittel |



Ganzer Rücken, 2 Gigots ganz, 2 Bauchstücke (Rippen/Costini)

Asado ist ein traditionell argentinisches Gericht, das regelmässig an Familien- oder sonstigen Anlässen verspeist wird. Im südlichen Argentinien (Patagonien) werden vor allem Lämmer grilliert. Diese werden in der Regel an ein Eisenkreuz gebunden und kopfüber in Nähe des Feuers eingesteckt. Da unsere Lämmer deutlich schwerer als die patagonischen Lämmer sind, werden die wichtigsten Teile (wie beim Rind) abgetrennt und auf den Grill gelegt (vgl. Bild). Während 3 Stunden wird ständig von einem separaten Feuer Glut nachgelegt. Die Grilltemperatur beträgt nur rund 80°C.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------------------|----------------------------|----------------------|----------------------------------|------------------|---------------------|---------------------------------|------------------|----------------------|----------------|---------------------|--|--------------------------|----------------------------------|---------|-------------------|-----------------|----------|----------------------|-----------------|--|------|--------------------|--|--|----------------|--|
| 1. Grillstelle vorbereiten | Von Rasen mit Spaten ca. 0.6m x 1.50m Fläche Rasenziegel abnehmen (Grillgrösse: 0.5m ²); Holz für 4 Stunden Brennzeit beschaffen (Buche) 1 Stunde vor der Grillzeit auf der Ostseite der Grillstelle anfeuern. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Rücken und 2 Gigots Rippen | Auf Grill legen (Knochen nach unten). Grillhöhe und mit Schaufel nachgelegte Glutmenge so regulieren, dass die Hand gut zwischen Glut und Fleisch gehalten werden kann. Nach 1 Std. Filet vom Rücken abtrennen und servieren. Nach 2 Std. Rippen auf Grill legen und alles Fleisch mit einer Asado-Grillsauce betreiben. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. <u>Asado-Grillsauce:</u> 200 ml Volumen Oregano fein gehackt 4 Knoblauchzehen gepresst 1/2 – 1 TL Sambal Oelek - alles mit Weinessig (1 Teil) und Wasser (2 Teile) einweichen. Nach einigen Stunden mit Olivenöl auf ca. 300ml auffüllen. Salzen. | <table border="0"> <tr> <td><u>Salsa Asado 1</u></td> <td>(Saucen zu Fleisch)</td> <td><u>Salsa Asado 2</u></td> </tr> <tr> <td>1 grosse Zwiebel gehackt/gedüns.</td> <td>1 grosse Zwiebel</td> <td>gehackt / gedünstet</td> </tr> <tr> <td>5 Zehen Knoblauch gepr./gedüns.</td> <td>2 Knoblauchzehen</td> <td>gepresst / gedünstet</td> </tr> <tr> <td>5 EL Weinessig</td> <td>1/4 Tasse Weinessig</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1 TL Worcestershiresauce</td> <td>1 grüne und 1 rote Paprikaschote</td> <td>gehackt</td> </tr> <tr> <td>2 EL Tomatenpüree</td> <td>1 grosse Tomate</td> <td>entkernt</td> </tr> <tr> <td>1 EL Oregano gehackt</td> <td>1 TL Petersilie</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1/2 Tasse Olivenöl</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Salz / Pfeffer</td> <td></td> </tr> </table> | <u>Salsa Asado 1</u> | (Saucen zu Fleisch) | <u>Salsa Asado 2</u> | 1 grosse Zwiebel gehackt/gedüns. | 1 grosse Zwiebel | gehackt / gedünstet | 5 Zehen Knoblauch gepr./gedüns. | 2 Knoblauchzehen | gepresst / gedünstet | 5 EL Weinessig | 1/4 Tasse Weinessig | | 1 TL Worcestershiresauce | 1 grüne und 1 rote Paprikaschote | gehackt | 2 EL Tomatenpüree | 1 grosse Tomate | entkernt | 1 EL Oregano gehackt | 1 TL Petersilie | | Salz | 1/2 Tasse Olivenöl | | | Salz / Pfeffer | |
| <u>Salsa Asado 1</u> | (Saucen zu Fleisch) | <u>Salsa Asado 2</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 grosse Zwiebel gehackt/gedüns. | 1 grosse Zwiebel | gehackt / gedünstet | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 Zehen Knoblauch gepr./gedüns. | 2 Knoblauchzehen | gepresst / gedünstet | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 EL Weinessig | 1/4 Tasse Weinessig | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 TL Worcestershiresauce | 1 grüne und 1 rote Paprikaschote | gehackt | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 EL Tomatenpüree | 1 grosse Tomate | entkernt | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 EL Oregano gehackt | 1 TL Petersilie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz | 1/2 Tasse Olivenöl | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Salz / Pfeffer | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Grillstelle abbauen | Rasenziegel wieder auf Feuerstelle legen. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Quelle: diverse

Notizen

Mehr Rezepte:

<http://www.spriessbuergerverlag.ch>

✂ EINKAUFSZETTEL ✂

- Olivenöl
- Aceto Balsamico
- Oregano (50g frisch)
- Petersilie
- Zwiebeln und Knoblauch
- Tomatenpüree
- 1 Tomate
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote