

isst man  
:h  
harfe  
ssa ist in  
ben in  
Super-  
ftlich. In  
nan zu  
Mint  
ist auch  
tion aus



## LAMMRIPPCHEN MARRAKESCH

2 Rippenstücke vom Lamm (jeweils 675 g)  
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten  
grobes Salz  
1 kleine Zwiebel, geschält und längs halbiert  
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen, plus 1 EL zum  
Servieren  
1 TL Koriander, gemahlen

1 TL Paprikapulver  
1 TL weißer Pfeffer, gemahlen  
½ TL Kardamom, gemahlen  
½ TL Ingwer, gemahlen  
60 ml Olivenöl, extra vergine  
Zitronenspalten, zum Servieren (evtl.)

1. Fett und Fleischstücke auf gleicher Höhe zwischen den Rippenenden heraus-schneiden (s. S. 33–34); dies kann auch der Metzger für Sie erledigen. Die Fettschicht von den einzelnen Rippenstücken entfernen

(s. Schritt 1 „Das Fleisch vorbereiten“). Die Rippenstücke in eine Backform legen.  
2. Den Knoblauch mit 1 Teelöffel Salz in einer Schüssel vermengen und mit dem Rücken eines Holzlöffels zu einer glatten

Paste verarbeiten. Die Zwiebel grob in eine Schüssel reiben. Kreuzkümmel, Koriander, Paprika, Pfeffer, Kardamom, Ingwer und Öl unterrühren. Diese Gewürzpaste auf dem Fleisch verstreichen (nicht aber auf den Knochen). Die Rippchen abgedeckt 2–4 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Den Grill zum direkten Grillen vorbereiten (s. S. 10 für Holzkohle und S. 16 für Gas) und auf mittlere bis hohe Temperatur vorheizen. Wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat, die Rippchen mit der Fleischseite nach unten auf den heißen Rost legen. Nach 8–12 Minuten auf jeder Seite ist es *medium-rare* (etwa 60 °C Innentemperatur). Die Garzeit hängt natürlich

von der Dicke des Rippenstücks ab. Das Fleisch nach 4 Minuten um 90 Grad drehen, damit ein kreuzförmiges Grillmuster entsteht. Die Rippenstücke 1–2 Minuten aufrecht hinstellen und die Kanten grillen. Wenn Flammen hochschlagen, das Fleisch auf einen kühleren Bereich des Grills schieben. Falls die Knochenenden zu brennen beginnen, ein Stück gefaltete Alufolie unterlegen.

4. Die Rippenstücke auf eine Platte legen und 3 Minuten ruhen lassen, dann in Koteletts auftrennen. Zum Servieren je 1 Esslöffel grobes Salz und Kreuzkümmel in kleine Schüsselchen geben. Die Zitronenspalten – falls verwendet – um die Lammkoteletts herum anordnen.

### AUCH GEEIGNET FÜR:

Diese marokkanische Würze eignet sich für jede Form von Lammfleisch, passt aber auch prima zu Rindfleisch.