

Einfache Lammschulter im Dutch Oven

für einen Dutch Oven mit 4,5 l Inhalt

Zuerst in einem Anzündkamin 17 Grillbriketts vorglühen.

Inzwischen die Möhren sowie Zwiebeln schälen und würfeln. Die Zucchini und Tomaten waschen, dann in Scheiben schneiden. Die Feigen passieren. Die Lammschulter mit je 1 TL Salz und Pfeffer würzen.

Nun 10 Grillbriketts auf eine geeignete Unterlage geben, einen Dutch Oven mit 4,5 l Inhalt draufstellen (bei einem DO ohne Füße einen entsprechenden Ständer nutzen) und kurz aufheizen. Nun Olivenöl darin erhitzen und die Lammschulter ringsum gut darin anbraten. Dann die Schulter herausnehmen und beiseitestellen.

Erst die Nudeln in den Topf füllen, darauf das Gemüse verteilen. Die Gemüsebrühe einfüllen und mit dem restlichen Salz und Pfeffer würzen. Die Lammschulter daraufgeben und die passierten Feigen zum Abschluss darüber verteilen. Den Deckel auflegen.

Nun 7 Grillbriketts unter dem Dutch Oven belassen, die restlichen 10 Briketts auf dem Deckel platzieren und alles für ca. 1,5 Std. garen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 40 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal

Zutaten für 6 Portionen:

2	Möhre(n)
3 m.-große	Zwiebel(n)
1	Zucchini
5	Tomate(n)
5	Feige(n)
1 ½ kg	Lammschulter
2 TL	Salz
2 TL	Pfeffer
200 g	Nudeln, reisförmige, z. B. Kritharaki, Riso oder Risone
200 ml	Gemüsebrühe
n. B.	Olivenöl zum Braten

Rezept von: krakkiller