



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Gegrilltes Lammhüft-Steak

### **Zutaten:**

1,5 kg Lammhüfte ohne Knochen  
36 g Fleischgewürzmischung  
2 g Kreuzkümmel frisch geschrotet  
25 g Knoblauch fein gehackt  
10 g Zitronenabrieb Bio  
100 ml Olivenöl

*für 10  
Personen*

### **Zubereitung:**

Das Lammfleisch portionieren und leicht plattieren. Fleisch-Gewürzmischung, geschroteter Kreuzkümmel, gehacktem Knoblauch, Zitronenabrieb und Olivenöl verrühren. Die Lammsteaks mit der Marinade bestreichen und mindestens 1 Stunde einziehen lassen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und bei nicht zu starker Hitze rosa grillen.

Mit landestypischer Beilage Gemüse Couscous und Zitronenspalten servieren

