



Rezept

Grill Lamm Haxe

Rezept Bild



Zutaten

- Lammhaxe (2 pro Person)

Marinade:

- Zitrone
- Salz/Pfeffer/Fleischgewürz
- Knoblauch
- Oel
- Rosemarin
- Thymian

Zubereitung

- Haxen am Vorabend marinieren. Standard Lamm Marinade mit zusätzlich einer Zitrone.
- Aufspießen und Grillieren.
- 2h bei 140 °C
- anschliessend
- 1/2h bei 220°C

Tags

[Lamm](#) [Grill Lamm Haxe](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



