

## Lammbraten-Barbecue

1 Lammschulter

1 TL scharfer Senf (Dijon-Senf)

½ TL Ingwer-Pulver

2 TL Salz

schwarzer Pfeffer

2-3 Knoblauchzehen

2 EL Mehl

1-2 Zwiebeln, geschält und in Scheiben geschnitten

3 EL Worcestershire-Sauce

2 EL braune Soße (Tube, Pulver oder Beutel)

4 EL Tomatenketchup

2 TL Zucker

1 TL Essig

30 gr zerlassene Butter

1 Msp Currypulver

einige Spritzer Tabasco-Sauce oder 1 Msp Cayenne-Pfeffer

1/8 l Wasser

Brühe zum Aufgießen

### Zubereitung:

- *Alles überschüssige Fett der Lammschulter entfernen.*
- *Die Knoblauchzehen schälen und stifteln. Mit einem spitzen Messer an den Sehnen entlang in das Fleisch stechen und jeweils einen Knoblauchstift hineinschieben. Die ganze Schulter damit gleichmäßig spicken.*
- *Den Senf mit Ingwerpulver, Salz und Pfeffer vermischen und die Lammschulter damit einreiben.*
- *Mit Hilfe eines Siebes mit Mehl bestäuben und in einen Bräter legen, die Zwiebelscheiben gleichmäßig darüber verteilen.*
- *Die übrigen Zutaten gründlich vermischen und über das Fleisch verteilen.*
- *Den Ofen auf 200° C vorheizen.*
- *Die Schulter ca. 30 min so lange braten, bis die Soße eingedickt ist und beginnt, zu karamellisieren, d.h., braun zu werden.*
- *Jetzt mit der Brühe aufgießen, die Temperatur auf 170° C vermindern und die Schulter weitere 2 Std. braten. Dabei öfters mit der Soße begießen und evtl. noch Brühe nachgießen. Wenn die Zwiebeln herunter rutschen, diese wieder auf das Fleisch verteilen.*

*Mit Salzkartoffeln und Püree aus weißen Bohnen servieren.*

*Dazu passt ein kräftiger Rotwein.*

