



Duroc Karree

VOM DREHSPIESS

- 1 Marinade vorbereiten:** In einer Schüssel die gehackten Knoblauchzehen, die gehackten frischen Kräuter, den Zitronensaft, die Zitronenschale und das Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Duroc-Karree vorbereiten:** Das Duroc-Karree von überschüssigem Fett befreien, falls nötig. Mit Salz und Pfeffer von allen Seiten großzügig würzen. Das gewürzte Karree gleichmäßig mit der vorbereiteten Kräuter-Marinade bestreichen. Du kannst die Marinade sanft in das Fleisch einmassieren, um den Geschmack zu intensivieren. Das marinierte Fleisch für mindestens 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Idealerweise über Nacht marinieren, um den Geschmack noch intensiver zu gestalten.
- 3 Drehspeiß vorbereiten:** Den Drehspeiß auf dem Grill befestigen und den Grill vorheizen. Bei einem Holzkohlegrill die Kohlen zu einer gleichmäßigen Glut verbrennen lassen. Das marinierte Duroc-Karree auf den Drehspeiß aufspießen. Stelle sicher, dass es gleichmäßig positioniert ist, damit es gleichmäßig gart. Den Drehspeiß über die Glut oder die mittlere Hitze des Gasgrills platzieren. Drehe das Karree regelmäßig, um sicherzustellen, dass es von allen Seiten gleichmäßig bräunt und gart. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Fleisches und der gewünschten Garstufe ab. Verwende ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur des Karrees zu überprüfen. Für medium-rare sollte die Innentemperatur etwa 57-60 °C betragen, für medium etwa 63-68 °C.
- 4 Ruhephase und Servieren:** Nach dem Grillen das Karree vom Drehspeiß nehmen und auf einem Schneidebrett ruhen lassen. Dies ermöglicht es den Säften, sich im Fleisch zu verteilen und das Fleisch zarter zu machen. Nach einer Ruhezeit von etwa 10-15 Minuten das Karree in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp:

Serviere das saftige gegrillte Duroc-Karree vom Drehspeiß mit Beilagen deiner Wahl, wie zum Beispiel gerösteten Kartoffeln, gegrilltem Gemüse oder einem frischen Salat.



Zutaten

für 4 Personen

Duroc-Karree
(ca. 1,5-2 kg)

1

Für die Kräuter-Marinade:

Knoblauchzehen, fein gehackt 4
frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano), gehackt 3 EL
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
Olivenöl 1/4 Tasse