

---

# BARBECUE KINGS – GRILLEN UM DIE WELT

---

## PATAGONISCH GRILLEN

### ASADO, GEGRILLTE INNEREIEN UND CHIMICHURRI

---

#### ASADO VOM LAMM UND SCHWEIN

##### **Zutaten:**

- 1 ganzes Lamm
- 1 ganzes Ferkel

##### **Zubereitung:**

Das Fleisch mit Salz einreiben. Danach am Grillkreuz befestigen. Das Feuer entzünden und die Kreuze mit dem Fleisch angeschrägt ans Feuer stellen. Zuerst also mit leichter Hitze garen – später mit mehr Hitze.

2 – 3 Stunden unter gelegentlichem Wenden garen lassen, bis das Fleisch knusprig gold ist und die Haut knusprige Blasen wirft

#### CHIMICHURRI

##### **Zutaten:**

- 2 Bund glatte Petersilie
- 2 TL Thymian
- 2 TL Oregano
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten
- 1 – 2 Limetten
- Salz
- Pfeffer

- Olivenöl
- Optional: 2 Lorbeerblätter

### **Zubereitung:**

Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischoten klein schneiden. Alles gut miteinander vermengen. Den Limettensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. (Optional die Masse im Mörser zermahlen, bis sich eine Paste bildet). Mit Olivenöl vermengen, sodass sich eine sämige Masse bildet.

Lässt man das Chimichurri über Nacht im Kühlschrank ziehen, unbedingt noch 2 Lorbeerblätter begeben für den typischen Geschmack.

### **GEGRILLTE INNEREIEN**

#### **Zutaten:**

- Kalbsnieren (küchenfertig – also gesäubert)
- Kalbsbries (küchenfertig – also vorgegart und gesäubert)
- Wenn die Innereien nicht küchenfertig sind, müssen sie vor der Zubereitung gewässert und geputzt werden!
- (Dünndarm – ist in Deutschland nicht oder nur selten zu bekommen.)

#### **Zubereitung:**

Kalbsnieren abspülen und die Außenhaut abziehen. Je nach Größe vor dem Grillen portinieren und salzen. Etwa 10 Minuten von beiden Seiten grillen.

Kalbsbries je nach Größe portinieren und salzen. Etwa 6 – 8 Minuten von beiden Seiten grillen.