Zutaten

- Für die BBQ-Sauce:
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Chili
- 1 Tube Tomatenmark
- 1 Liter Cola
- 100 ml Mango Püree
- Räuchersalz Gewürz
- Geräuchertes Paprika Gewürz
- Für das Pulled Lamm:
- 1 Stück Lammkeule
- Kochateliers Salz „Aufgepeppt"
- Für die mediterrane Paprika Creme:
- 250 g Schmand
- 1/2 Tube Tomatenmark
- Edelsüßer Paprika Gewürz
- Geräuchertes Paprika Gewürz
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Hauptgang

Pulled BBQ Lamm mit mediterraner Paprikacreme

Langsam gegartet Lammkeule, saftig, und herzhaft mariniert.

So wird's gemacht:

1. Erstmal die Lammkeule parieren, und auf dem Grill bei 110 Grad über 3 Stunden garen lassen.
2. Für die selbstgemachte BBQ Sauce, die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Chili klein schneiden und in einem heissen Topf anbraten.
3. Mit Tomatenmark tomatisieren.
4. Mit einer Flasche Cola und 100 ml Mango Püree ablöschen, mit Räuchersalz und geräuchertes Paprika Gewürz würzen und bei niedriger Temperatur einkochen lassen.
5. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, alles pürieren.
6. Für die Paprikacreme 1 Dose Schmand mit 1/2 Tube Tomatenmark, und Olivenöl verrühren.
7. Mit edelsüßem und geräuchertem Paprika Gewürz würzen.
8. Schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Sobald die Lammkeule 90 Grad Innentemperatur erreicht hat (kann je nach Lammkeulen Stück leicht variieren), vom Grill nehmen und zu Pulled Lamm zerreissen.
10. Das Pulled Lamm mit der selbstgemachten BBQ-Sauce vermischen.

11. Das Grillbrot halbieren.
12. Mit dem Pulled Lamm belegen. Darauf die mediterrane Paprikacreme streichen.
13. Das Grillbrot zusammenklappen und in 4 gleich große Stücken teilen.