



Wo bloss sind jetzt die Lämmer ane cho?



De Furche nah händ sie sich dä Flucht agnoh!



Ah, da isch dä Gigot ja...



...denn Ziiit defür isch da!



Genau, so gseht es „heimisches“ Bio- Gigot us....



... und brucht jetzt mit 3 kg ordentli vill Pfuus!



Nach em 8- Stunde marinierä, ab uf D'Chugle zum „indirekt“ grilliere!



Nach 2.5 Stunde bi 180-220° und bi 62° Inne- Temperatur isch es heiss begehrt... für dä Verzehr



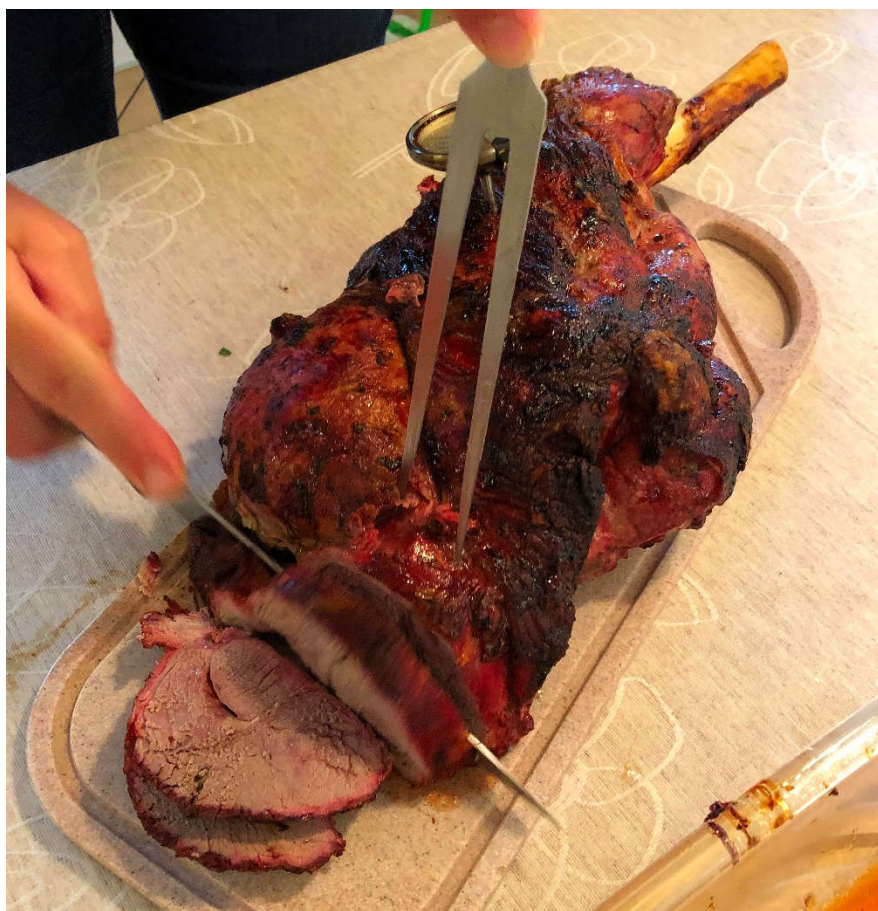
No chli Rued und es Pfefferminz- Sösseli dezue



E gueti Vorspies dörf natürlig nöd fehle da debi...



..bimene chräftige Schluck rote Wi



Fachfraulich gschnittä mit emene scharfe Mässer...



...isch dä Gigot parat zum Essä!

Määäh... frohe Ostern!

### Heimischer Gigot

Er wiegt mit Knochen fast 2,5 Kilogramm, stammt also von einem, vergleichsweise grossen Lamm. Schafe gebären - anders als Rinder und Schweine - von Natur aus saisonal, nämlich im Frühling und im Herbst. Nach rund sechs Monaten werden die meisten Lämmer geschlachtet, einige später, damit auch im Frühsommer und an Weihnachten noch Lammfleisch im Angebot ist.

#### Marinieren:

Alle Zutaten ausser Salz und Pfeffer aufkochen. Bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren weiterkochen, bis der Zucker aufgelöst und die Sauce sirupartig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und geschälten Ingwer in Stifte schneiden. Oberfläche der Keule mit Messer mehrmals 3 cm tief einstechen und abwechselnd Knoblauch und Ingwer hineinstecken. Keule mit der Hälfte der Marinade bestreichen, abdecken und 8 Std. kaltstellen.

#### Grillieren:

Keule auf geölten Rost geben, Fettschale darunter stellen und Deckel schliessen. 2-3 Std. bei mittlerer Hitze garen (pro kg etwa 1 Std. bis Kerntemperatur von 62 °C erreicht ist). Keule in den letzten 40 Min. drei- bis viermal mit restlicher Marinade bestreichen und anschliessend 15 Min. ruhen lassen. Fleisch vom Knochen schneiden, in Tranchen teilen und servieren. Je nach belieben Saignant 54 - 56° / à Point 59 - 61 °C / Bien cuit 69 - 71°.