

Lammekrone tilberedt på Grillen - Hvordan gør man!

Lammekrone er et fantastisk lækkert stykke kød især når det kommer fra New Zealand. [Lammekød fra New Zealand*](#) har ikke denne typiske smag af lam, som man kender der herhjemme fra. Dette skyldes sammenspil af deres varme og fugtige klima og de store græsletter med dennes rene vand på New Zealand. de to faktorer gøre det mere end optimal for opdrætte lam, og garanter næringsrigt, mørt og saftig lammekød med denne uforglemmelige tiltalende milde smag.

Sådan tilbereder jeg Lammekrone, og det er et hit hvertgang.

Portioner:

Forberedelsestid:

Tilberedningstid:

3-4 personer.

15 min.

40 - 60 min.



Indgredienser til Lammekrone

- 2 stk New Zealand lammekroner "[købt hos Steak-Out.dk](http://købt.hos.Steak-Out.dk)"
- [Danish BBQ Mad Cow](#) "[kan også købes hos Steak-Out.dk](http://kan.også.købes.hos.Steak-Out.dk)"
- lidt madolie



Fremgangsmåde:

Lammekrone er ret hurtig tilberedt, og der skal faktisk ikke meget til. Men man skal være opmærksom på nogen enkelte trin for at være sikker på de bliver perfekt.

1. Man starter med at trække det overskynde af de enkelte ben! Det gøres

ved hjælp af et helt almindelig stykke kødsnor. Du tager ca 1 meter kødsnor og binder den sammen derefter tager du din Lammekrone og vender den om så den ligger med hindet op ad. NU slynger du din kødsnor to gange rundt om benet og trækker det overflydende kød og sener af benet. Lige som i videoen her.

2. Derefter fjerner du hindet af på bagsiden ved benene.



3. Nu vender man Lammekronen rundt og trimmer den øverste fedtlag af.



4. Og til sidst trimmes alle sener, til du har et perfekt stykke Lammekrone som her på billede nedeunder.



Lammekrone klar til grillen

Så er det tid til at give ens Lammekrone et tynd lag [Mad Cow BBQ Rub](#). Inden du gør dette er det vigtigt at du pensler din lammekrone ind i et tynd lag madolie. Den sørger for at din krydderiblanding hæfter sig nemmer til din Lammekrone.



Når du har rubbet den lader du krydderierne trække ind i kødet i ca 10min. Imens indstiller du din grill til indirekte varme. Har din grill en temperatur på 200-210 grader stiller du din lammekrone i midten af grillen.

Om du bruger en kul- eller gas-grill er fuldstændig irrelevant, bare du griller på indirekte varme. Som jeg har gjort her på min [Napoleon Prestige Pro 500*](#) Gasgrill.



Efter ca. 40 min har den en kernetemperatur på 64 grader som er medium. Hvis du ønsker den gennemstegt kan du se alle [Kernetemperatur her](#). Jeg bruner den altid 10 sekunder per side efter den har opnået den ønskede kernetemperatur. og lader den hvile i 5 min efterfølgende på skærebrættet inden udskæring.



Jeg håber du kunne bruge denne lille vejledning om hvordan jeg tilbereder Lamme krone på grillen.



LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL

FORHANDLER:

- **New Zealand Lammekrone:** [Steak-Out.dk*](#)
- **Danish BBQ - Mad Cow BBQ Rub:** [Steak-Out.dk*](#)
- **Napoleon Prestige Pro 500:** [Homeshop.dk*](#)
- **The Meatstik:** [Homeshop.dk*](#)
- **Napoleon Skærebræt:** [Backyardliving.dk*](#)
- **Njord Kokkekniv:** [Ansø of Denmark*](#)
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo:** [Computersalg.dk*](#)

“ALLE LINKS MARKERET MED * ER AFFILIATE LINKS / ELLER AFFILIEREDE LINKS (REKLAME). DETTE ER EN PERSONLIG ANBEFALING. YDERLIGERE INFORMATION FINDES [HER](#).