

# Grillrezepte

## Grillspezialitäten - Lamm - Kebabs Gegrillt

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, BBQ, Gemüse, Türkei,

---

750 g	Lammfleisch vom Bein ohne - Knochen	1	Msp. Cayennepfeffer
		1	Msp. Zimt
3	kleine Zwiebeln	1	Msp. Ingwer
	Minzsprößlinge		Salz
	Petersiliensprößlinge	90 g	Butter
	Majoransprößlinge		etwas Mehl

Zum Garnieren:

Rosmarinsprößlinge

Für die Soße:

500 g	Tomaten	30 g	Butter*
2	Knoblauchzehen		Salz
	Minzsprößlinge		Pfeffer
	Petersilie		etwas Ingwer
2	Essl. Öl	1/4 Liter	Wasser

---

Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Die Zwiebel ganz fein hacken oder reiben, mit 1/3 der Butter (zerlassen), den Gewürzen und dem Fleisch vermischen. In kleine Rollen formen, in Mehl wälzen (dadurch wird das Fleisch besser zusammengehalten) und je zwei der Rollen auf einen Spieß stecken. mit der übrigen zerlassenen Butter bestreichen und grillen oder braten.

Für die Sauce die Tomaten enthäuten, mit den zerriebenen Knoblauchzehen und den anderen Zutaten und Gewürzen kochen, bis es ein dickliches Püree ergibt. herzhaft abschmecken.

Die Kebabs mit den Rosmarinsprösslingen garnieren, mit Salat und/oder gekochtem Reis und der Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten.