

Grillrezepte

Gegrillte Lammspieße Im Tomatenbett

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: BBQ, Fleisch, Lamm, Gemüse,

900 g	Magere Lammschulter oder - Lammkeule	2	Essl. Zitronensaft
		2	Fleischtomaten
300 g	Sahnejoghurt	1/2	Gemüsezwiebel
3	Zerdrückte Knoblauchzehen	200 g	Schmand
1	Teel. Salz		Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der - Mühle		Zitronensaft

Lammfleisch von Sehnen befreien. Fett dranlassen, dadurch erhält das Fleisch beim Garen sein Aroma und bleibt saftig. Fleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Für die Marinade Joghurt, Knoblauch, Salz und reichlich Pfeffer verrühren. Mit den Fleischwürfeln mischen und über Nacht, mindestens aber 4 - 5 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Fleischwürfel auf Holzspieße stecken und unter dem Grill unter Wenden etwa 8 - 10 Minuten grillen.

Fleischtomaten und Zwiebeln in sehr feine Streifen schneiden, auf einer Platte anrichten. Salzen und pfeffern. Schmand mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Heiße Spieße auf dem Gemüsebett anrichten. Mit Soße begießen und sofort servieren.

Dazu frisches Bauernbrot servieren.