

# Grillrezepte

## Lammhackspieße Vom Grill Mit Tzatziki

Anzahl: 4 - 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Lamm, Minze, Idee,

---

### LAMMHACKSPIESSCHEN

|       |                         |    |                    |
|-------|-------------------------|----|--------------------|
| 700 g | Lammhackfleisch aus der | 1  | Bund Minze         |
|       | - Schulter              | 2  | Eier (M)           |
| 2     | mittelgr. Zwiebeln      | 4  | Essl. Semmelbrösel |
| 2     | Knoblauchzehen          |    | Salz               |
| 1     | Essl. Olivenöl          |    | Schwarzer Pfeffer  |
| 1     | Bund Petersilie         | 24 | Holzspiesse        |

### TZATZIKI

|       |                                      |   |                |
|-------|--------------------------------------|---|----------------|
| 1/2   | Salatgurke                           | 2 | Essl. Olivenöl |
|       | Salz                                 | 1 | Essl. Essig    |
| 2     | Knoblauchzehen                       |   | Salz           |
| 250 g | Griechischer Joghurt (10%<br>- Fett) |   | Pfeffer        |

---

**Lammhackspieße:** Die Holzspieße in kaltem Wasser einweichen, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein hacken und im Olivenöl weichdünsten. Die Petersilie und Minze hacken und kurz mitdünsten. Das Hackfleisch mit der Zwiebelmischung, den Eiern und den Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit den Händen gut durchmischen. Den Hackfleischteig in 24 Portionen teilen, zu Würstchen formen und auf Holzspieße stecken. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Die Spiesschen auf dem sehr heißen Holzkohlegrillgrill oder Gasgrill auf einem geölten Rost etwa 10 Minuten grillen, dabei einmal umdrehen.

**Tzatziki:** Die Salatgurke waschen, schälen, entkernen, grob raffeln und mit Salz bestreuen. 15 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken. Die Knoblauchzehen schälen und in den Joghurt pressen. Mit Gurkenraspeln, Essig und Olivenöl verrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

**Tipp:** Ein sehr guter Ersatz für griechischen Joghurt ist eine Mischung aus Vollmilchjoghurt und Schmand im Verhältnis 2:1.

Die Lammhackspieße mit Tzatziki und Fladenbrot servieren.