

Rumänische Lammspieße

Zeit: 3-4 Std. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0088

Zutaten:

750 g Lammfleisch (Keule oder Schulter)
4 EL Öl
2 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
½ TL Paprika Rosenscharf
4 kleine Zwiebeln
4 Tomaten
2 grüne Paprikaschoten



Zubereitung:

Lammfleisch mit Küchenkrepp abtupfen, in 3 cm Würfel schneiden.
Marinadenzutaten miteinander vermengen, die Fleischwürfel hineingeben und 3-4 Stunden unter gelegentlichem Wenden ziehen lassen.
Zwiebeln schälen und achteln. Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln, dabei die Stängelansätze wegschneiden.
Paprikaschoten halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, waschen , trocken tupfen und das Fruchtfleisch in gleichmäßig große Stücke schneiden. Fleischwürfel aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.
Abwechselnd mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika auf 4 Spießchen stecken. Die Spießchen auf den grillrost legen, mit Marinade bestreichen. Rost unter den vorgeheizten Elektrogrill (7 – 8 cm Abstand) schieben, die Spießchen unter regelmäßigem Wenden und Bestreichen in etwa 14 – 16 Minuten garen. Auf vorgewärmter Platte anrichten. Grillzeiten für Grillpfanne und Holzkohlen-grillrost etwa 14 – 16 Minuten.

Zu den Spießchen passt Safranreis und eine bunte Salatplatte, nach belieben außerdem eine pikante Grillsoße.

Rumänische Lammspieße