

Rezept

Gegrillte Lammleber

Ein Rezept von Gegrillte Lammleber, am 20.04.2024

Zutaten

1 Bund Koriandergrün

1 EL Weinessig

500 g Lammleber
Salz

je 1 TL Kreuzkümmel, getrockneter Koriander,
Paprikapulver

2 EL Olivenöl

2 Lammnetze

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Mit Kreuzkümmel, getrocknetem Koriander, Paprikapulver, Essig und Öl verrühren.
2. Lammleber waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Die Leberstücke in der Würzmischung 2 Std. marinieren.
3. Lammnetze in 4 Stücke schneiden. Die Leberstücke auf 4 Grillspieße stecken, salzen und jeweils in das Lammnetz einrollen. Eventuell überschüssiges Fett abschneiden.
4. Die Lammleber auf dem Rost von jeder Seite in 6-8 Min. grillen.