

Rezept

Indisches Lamm-Kebab

Ein Rezept von Indisches Lamm-Kebab, am 17.12.2025

Zutaten

750 g	mageres Lammfleisch ohne Knochen (Lende oder ausgelöste Keule)	1 TL	Cayennepfeffer
			Salz
2	Zwiebeln	4	Knoblauchzehen
30 g	frischer Ingwer	200 g	stichfester Vollmilch-Joghurt
	1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel		1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss
	1/4 TL gemahlene Muskatblüte (Macis, Gewürzregal)	1 Bund	Petersilie
	Spieße		Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Das Lammfleisch trockentupfen und in 3 cm große Würfel schneiden. Cayennepfeffer mit etwas Salz mischen, das Fleisch damit einreiben. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, grob zerschneiden und im Blitzhacker oder Mixer fein pürieren. Mit Joghurt und Gewürzen verrühren. Die Fleischwürfel unter den Joghurt mischen und zugedeckt ca. 3 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Den Holzkohलगrill anheizen. Die Fleischwürfel abtropfen lassen und auf geölte Grillspieße stecken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Den Grillrost heiß werden lassen, ölen und die Spieße bei mittlerer Hitze rundum ca. 15 Min. grillen, bis das Fleisch außen knusprig, innen aber noch rosig ist. Die Spieße auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt Fladenbrot.