Rezept

Lamm-Aprikosen-Spieße

Ein Rezept von Lamm-Aprikosen-Spieße, am 07.06.2025

Zutaten

400 g	Lammlende (ausgelöster Lammrücken, ersatzweise Keule)
1	Knoblauchzehe
	schwarzer Pfeffer
2	Zwiebeln
3 EL	Erdnussöl
2 EL	brauner Zucker
50 g	Aprikosenkonfitüre
	Metallspieße
300 g	durchwachsener Schweinebauch (ersatzweise Brustspitze)
	Salz
100 g	getrocknete Aprikosen (möglichst ungeschwefelt)
3	Knoblauchzehen
1 EL	scharfes Currypulver
200 ml	milder Weinessig
1 EL	Speisestärke
	Öl für Spieße und Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Lende und Schweinebauch in 3 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen, halbieren und eine Schüssel damit ausreiben. Die Fleischwürfel hineingeben, salzen, pfeffern und kühl stellen.

2. Für die Marinade Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Öl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin goldbraun braten. Currypulver und Zucker darüber streuen, den Essig angießen und die Aprikosenkonfitüre einrühren. Alles erhitzen. Die Stärke in 2 EL Wasser lösen und in die heiße Sauce rühren. Nochmals aufkochen, dann erkalten lassen. Die Marinade über das Fleisch gießen, durchmischen und zugedeckt mindestens 12 Std. oder über Nacht kühl stellen.

3. Die Aprikosen mit warmem Wasser übergießen und 1 Std. quellen lassen. Den Holzkohlengrill oder Backofengrill anheizen.

4. Das Fleisch aus der Marinade heben, abtropfen lassen, Marinade auffangen. Metallspieße ölen. Abwechselnd Fleischwürfel und Aprikosen aufstecken. Den Grillrost leicht ölen. Die Spieße auf dem heißen Rost bei nicht zu starker Hitze pro Seite 8-10 Min. knusprig-braun grillen. Die Marinade aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß zu den Spießen servieren.