

Rezept

Lammfleischspieße

Ein Rezept von Lammfleischspieße, am 19.04.2024

Zutaten

800 g Lammfleisch aus der Keule	4 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft	½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	1 EL gehackter frischer oder getrockneter Thymian
12-16 Kirschtomaten	12-16 Perlzwiebeln oder 6 Schalotten
6-8 milde oder scharfe Peperoni	1 Bund glatte Petersilie
1 unbehandelte Zitrone	8 Fleischspieße
Öl für die Spieße	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in 2-2,5 cm große Würfel schneiden. Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Thymian verrühren. Das Fleisch darin wenden und zugedeckt mindestens 3-4 Std. marinieren.

2. Die Tomaten waschen und abtrocknen. Die Perlzwiebeln häuten (Schalotten häuten und halbieren). Die Peperoni waschen, längs halbieren und putzen, in 3 cm lange Stücke schneiden.

3. Das Fleisch abtropfen lassen. Die Spieße mit Öl einreiben. Abwechselnd Fleisch und Gemüse auf die Spieße stecken, über der Holzkohलगlut oder auf dem Elektrogrill 15-20 Min. grillen und dabei gelegentlich wenden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, auf einer Platte auslegen und die Spieße darauf anrichten. Die Zitrone vierteln und zum Beträufeln dazulegen.