Rezept

Lammspieße vom Grill

Ein Rezept von Lammspieße vom Grill, am 06.06.2025

Zutaten

- **1 Bund** Petersilie
- **2 EL** Olivenöl
- **1 TL** rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- **1** Zitrone
- **1 TL** Kreuzkümmel
- **800 g** Lammfleisch (aus der Haxe)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen (ca. 50 ml). Petersilie mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Paprikapulver und dem Olivenöl verrühren.

2. Das Lammfleisch waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Das Fleisch in der Würzmischung etwa 2 Std. marinieren.

3. Die Fleischstücke auf 4 lange Grillspieße oder 12 kleine Holzspieße stecken, salzen und auf dem Rost 5-6 Min. von allen Seiten grillen. Die Spieße auf einem Teller anrichten.