

Rezept

Scharfes Lammfondue

Ein Rezept von Scharfes Lammfondue, am 30.09.2023

Zutaten

800 g Lammlachse	2 Knoblauchzehen
2 EL flüssiger Honig	6 EL hoch erhitzbares Olivenöl
2 EL Ras-el-Hanout (arab. Gewürzmischung)	1/3 TL Chilipulver
2 EL Zitronensaft	abgeriebene Schale von von 1 Bio-Orange
Pfeffer	Fett oder Öl für den Fonduepotf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Das Lammfleisch in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen. Mit Honig, Öl, Ras-el-Hanout, Chilipulver, Zitronensaft, Orangenschale und reichlich Pfeffer gründlich verrühren. Fleisch damit mischen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. marinieren.
2. Das Fleisch nochmals durchrühren. Je ein Stück auf eine Fonduegabel stecken und im heißen Fett garen. Dazu schmeckt ein Apfel-Relish oder eine scharfe Orangen-Aioli.