

Rezept

Schawarma mit Lamm

Ein Rezept von Schawarma mit Lamm, am 18.12.2025

Zutaten

400 g Lammfleisch (aus der Keule oder Schulter)	1/2 TL Kreuzkümmelsamen
3 Kardamomkapseln	80 g Sahnejoghurt
je 1/4 TL Cayennepfeffer, edelsüßes Paprikapulver, Muskatblüte und Zimt	Salz
4 Knoblauchzehen	4 EL Zitronensaft
250 g TK-Pommes frites	3 EL Tahin (Sesammus)
Tabascosauce	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Tomaten	2 EL Olivenöl
	1 Packung Tortilla-Wraps (280 g, 4 Stück) oder arabisches Fladenbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1295 kcal

Zubereitung

1. Fleisch in 4 cm große Stücke schneiden. Kreuzkümmel ohne Fett rösten. Kardamomkapseln aufbrechen. Samen mit Kreuzkümmel im Mörser fein zerstoßen. Mit Joghurt, Cayennepfeffer, Paprika, Muskatblüte, Zimt, 1/2 TL Salz und 2 EL Zitronensaft in einen Gefrierbeutel geben. Den Knoblauch schälen, 3 Zehen dazupressen. Das Fleisch dazugeben und den Beutel verschließen, durchkneten. Im Kühlschrank mindestens 4 Std. marinieren, dabei gelegentlich durchkneten.
2. Backofengrill vorheizen. Fleisch auf einem mit Alufolie ausgelegten Blech (oben, Umluft nicht empfehlenswert) 10 Min. grillen, einmal wenden. Tahin mit 2 EL Zitronensaft, 3 EL Wasser und etwas Salz verrühren, 1/2-1 Knoblauchzehen dazupressen. Sauce und Fleisch beiseitestellen.
3. Pommes nach Packungsangabe backen. Petersilie waschen und grob hacken. Fleisch dünn aufschneiden, mit Petersilie, etwas Tabasco und Olivenöl mischen. Tomaten waschen, dünn aufschneiden. Tortillas nach Packungsangabe erwärmen. Fleisch, Pommes und Tomaten darauf verteilen. 2 EL Sauce daraufgeben. Tortillas aufrollen. Übrige Pommes dazu servieren.