Rezept

Türkisches Lamm-Schaschlik

Ein Rezept von Türkisches Lamm-Schaschlik, am 29.05.2025

Zutaten

- **750 g** Lammlende (ausgelöster Lammrücken, Lammlachse)
- **6 EL** Olivenöl (+ Öl zum Bestreichen)
- **2** grüne Paprikaschoten
- Salz
- **2** Lammnieren (nach Belieben)
- **3 EL** Zitronensaft
- **125 g** kleine Champignons
- **8** Kirschtomaten
- Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Das Lammfleisch in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Eventuell die Lammnieren putzen, in ebenso dicke Scheiben schneiden. Zitronensaft mit Olivenöl verrühren. Die Lammscheiben darin wenden, in eine Schüssel geben und zugedeckt 2-3 Std. im Kühlschrank marinieren.

2. Den Holzkohlengrill anheizen. Die Champignons mit einem Pinsel säubern, die Stiele abschneiden. Die Paprikaschoten waschen, putzen und in 3 cm große Stücke schneiden. Tomaten waschen. 12 Holzspieße ölen. Das Fleisch aus der Marinade heben und die Scheiben abwechselnd mit Pilzen, Paprika und Tomaten flach auf die Spieße reihen.

3. Die Schaschlikspieße auf dem geölten Rost (oder in einer Grillpfanne) bei starker Hitze pro Seite in 5-6 Min. knusprig braun grillen, dabei mit der übrigen Marinade bestreichen. Die Spieße salzen und auf Teller verteilen.