Lamm-Satê-Spieße

Ein köstliches Rezept aus der asiatischen Küchen: Die Lamm-Saté-Spieße krönen die nächste Grillparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

720 g	Lammfleisch
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
4 EL	Sojasauce
1 TL	Sesamöl
1 TL	Ingwer
0.5 TL	Korianderpulver
0.5 TL	Kurkumapulver
1 Stk.	Chili
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Limettensaft

Zubereitung

1. Für die **Lamm-Saté-Spieße** zuerst die Holzspießchen in Wasser einweichen, damit sie auf dem Grill nicht anbrennen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Lammfleisch waschen, sorgfältig putzen und in Würfel mit zirka 2 Zentimeter Kantenlänge schneiden. Anschließend auf die Spieße stecken. Ingwer schälen und reiben. Grill vorheizen.

2. In einer Schüssel die Marinade vorbereiten: Sesamöl, Sojasauce, Korianderpulver, Kurkumapulver, Ingwer, Chilipulver, Limettensaft und eine großzügige Prise Pfeffer gut verrühren. Die Marinade auf die Fleischspieße träufeln, dann abtropfen lassen, dabei Marinade auffangen.

3. Die Spießchen von allen Seiten einige Minuten grillen. Das Fleisch soll im Kern noch rosa sein. Am besten schmecken die Spießchen vom Holzkohlengrill; aber natürlich kann man

jede Art von Grill verwenden.

4. Die Frühlingszwiebeln in die restliche Marinade rühren. Diese zusammen mit den Spießchen servieren.

Tipp

Zu den Lamm-Saté-Spießen schmecken Reis und ein bunter Salat.