Lamm Spieße

Die Lammspieße schmecken durch die Kräuter-Marinade einfach wunderbar. Ein tolles Rezept für Fleisch Liebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,5 h



Zutaten

800 g	Lammfleisch (aus der Hüfte)
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Oregano
3 Zweige	Thymian
6 Blätter	Basilikum
0.5 Stk.	Bio-Zitronen
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Salz
6 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Lamm Spieße** das Fleisch putzen, wenn nötig die Sehnen entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Fleischstücke in eine Schüssel geben.

2. Die Kräuter sehr fein hacken, Knoblauchzehen schälen fein zerhacken. Die Zitrone abreiben. Alle Zutaten zusammen mit dem Olivenöl in die Schüssel geben und gut mit dem Lammfleisch vermengen.

3. Abgedeckt für zirka 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Etwa 1 Stunde vor dem Braten aus den Kühlschrank nehmen und auf die Spieße stecken.

5. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Spieße pro Seite etwa 4 Minuten braten.

6. Je nach Bedarf im Backofen bei 70 °C warm halten, bis alle Spieße gebraten sind. Die Lamm Spieße servieren und je nach Belieben mit Salz und Pfeffer nach würzen.

hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Wer möchte, kann wie auf dem Foto ersichtlich auch einige Zwiebel Ringe auf die Spieße stecken. Dazu einen Tomaten-Paprika Salat oder Blattsalat, eine scharfe Sauce und frisches Baguette servieren. Die Lamm Spieße können natürlich auch auf dem Grill bei 180 °C zubereitet werden.