

Tequila-Lammspieße

Wer für das nächste Grillfest Abwechslung sucht, sollte einmal die Tequila-Lammspieße ausprobieren. Durch den Tequila in diesem Rezept wird das Lammfleisch wunderbar zart.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 kg	Lammfleisch
2 Stk.	Zwiebel
200 ml	Weißwein
40 ml	Tequila
3 EL	Essig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Thymian
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Tequila-Lammspieße das Fleisch gründlich waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln schälen und fein hacken. Thymian und Petersilie waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein hacken.
2. Aus Weißwein, Tequila, Essig, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Thymian und Petersilie eine Marinade anrühren und das Fleisch darin einlegen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die restlichen Zwiebeln schälen und in breite Spalten schneiden. Das Fleisch aus der Marinade heben, kurz abtropfen lassen und abwechselnd mit den Zwiebelspalten auf Holzspieße stecken.
4. Die Lammspieße auf dem heißen Grill von beiden Seiten ca. 10 Minuten grillen und dabei

mehrmals mit der restlichen Marinade bestreichen. Vom Grill nehmen und sofort servieren.

Tipp

Als Beilage für die Tequila-Lammspieße eignet sich Reis oder Baguette.