

Grillrezepte

Marinierte Lamm Kebabs

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Grill, Lamm, Türkei, Gäste, Fleisch, Party,

450 g	Zwiebeln; geschält	- gemahlen
1	Essl. Salz	1,35 kg Lammkeule, schieres Fleisch
1/2	Tas. Olivenöl	- ohne Knochen, Fett und
3	Essl. Zitronensaft; frisch	Sehnen entfernt, in Würfel
	- gepresst	- von 2,5 cm Kantenlänge
2	Teel. Schwarzer Pfeffer; frisch	- geschnitten

Benötigt werden 1 Küchenmaschine, ein feinmaschiges Sieb, eine mittlere Schüssel, eine große inerte Schüssel, einen Holzkohलगrill oder Gasgrill und 12 Metallspieße.

Die Zwiebel in der Küchenmaschine hacken oder reiben, in das feinmaschige Sieb über einer Schüssel geben, das Salz zufügen und gut rühren. Die Zwiebel soll den Saft in die Schüssel abgeben, die Ausbeute sollte etwa 1/2 Tasse Zwiebelsaft sein. Die Zwiebeln dann wegwerfen.

Den Saft in eine flache Schale geben. Öl, Zitronensaft und Pfeffer zugeben. Die Fleischstücke in die Marinade geben und umrühren, damit sie gleichmäßig von der Marinade bedeckt sind. Abdecken und für 6-8 Stunden marinieren lassen.

Eine Stunde vor dem Essen das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill anheizen.

Das Fleisch auf die Spieße stecken, die Stücke sollen sich nur leicht berühren, nicht zu eng aneinander stoßen. Das Fleisch auf einem Rost etwa 13 cm von der Hitzequelle entfernt etwa 15-20 Minuten grillen, bis die Fleischstücke innen nur noch leicht rosa sind. (Weil die Marinade Geschmack und Saftigkeit verleiht, wird auch durchgebratenes oder leicht angeröstetes Fleisch immer noch saftig und lecker sein.) Heiß servieren.