

Gegrillte Lammspieße im Tomatenbett

| | |
|---|-------|
| Personenzahl | 4-6 |
| Zeit in Minuten | 25 |
| Zutaten | |
| magere Lammkeule ohne Knochen | 900 g |
| Sahnejoghurt | 300 g |
| zerdrückte Knoblauchzehen | 3 |
| Salz | 1 TL |
| Pfeffer aus der Mühle, schwarz | |
| Zitronensaft | 2 EL |
| Fleischtomaten | 2 |
| Gemüsezwiebel | 1/2 |
| Schmand | 200 g |
| Salz, Zitronensaft | |
| | |
| Zubereitung | |
| <p>Lammfleisch von Sehnen befreien. Fett dranlassen, dadurch erhält das Fleisch beim Garen sein Aroma und bleibt saftig. Fleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden.</p> <p>Für die Marinade Joghurt, Knoblauch, Salz und reichlich Pfeffer verrühren. Mit den Fleischwürfeln mischen und über Nacht, mindestens aber 4 - 5 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.</p> <p>Fleischwürfel auf Holzspieße stecken und unter dem Grill unter Wenden etwa 8 - 10 Minuten grillen.</p> <p>Fleischtomaten und Zwiebeln in sehr feine Streifen schneiden, auf einer Platte anrichten. Salzen und pfeffern. Schmand mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Heiße Spieße auf dem Gemüsebett anrichten. Mit Sauce begießen und sofort servieren.</p> | |

Dazu frisches Bauernbrot servieren.