

Gegrillte Lammspiesse



Zubereitung

Alle Zutaten werden in der Küchenmaschine zu einer festen Masse püriert und dann portionsweise auf die Holzspieße geknetet und dort gut angedrückt. Bei mittlerer Hitze auf dem Grill rundum knusprig braun braten.

Tipp: Als Beilagen eignen sich perfekt frische Salate, Fladenbrot und Joghurtsauce.

Zutaten

500 g Junglammschulter,
faschiert

1 ganze Zwiebel

5 Knoblauchzehen

1 EL Honig

1 EL Tomatenmark

1 TL Kreuzkümmel

3 TL Koriandersamen

1 TL Chillipulver

3 EL Petersilie gehackt

3 EL frische Minze

Salz und Pfeffer