

Marinierte Lammspieße mit warmen Gurkensalat und Folienkartoffel

[Hauptspeise](#)[Rezept-Gewinnspiel](#)

ZUBEREITUNG

Kartoffel kochen, die Gurken mit einem Schäler der Länge nach in feine Scheiben schälen

Das Lammfleisch in kleine Stücke schneiden. Knoblauch, Zwiebel und Koriander ganz fein hacken, dann mit Olivenöl, Kefir und Paprikapulver zu einer Marinade vermischen. Das Fleisch darin ca. 6 Stunden marinieren. Danach die Fleischstücke auf Spieße stecken.

Die vorgekochten Kartoffel in Alufolie wickeln und in die Glut werfen. Die Gurkenscheiben auf eine Grilltasse ca. 10 min grillen.

Die Spieße ebenfalls auf den Grill geben (mit etwas Olivenöl bestreichen). Inzwischen das Joghurt, Olivenöl, gehackten Dill und Sauerrahm sowie Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermischen und auf die warmen Gurken gießen.

Dann die Spieße mit dem warmen Gurkensalat und einem Grillkartoffel (diesen mit etwas Sauerrahm und Salz würzen) heiß servieren!

Guten Appetit!



ZUTATEN

600 g zartes Lammfleisch

300 g Zwiebel

50 g Knoblauch

1 TL rotes Paprikapulver

200 g Kefir

1 TL Olivenöl

1 TL frischer Koriander

4 Stk. Kartoffel

1 TL Kreuzkümmel

1 Becher Joghurt

1 Becher Sauerrahm

1 Stk. Gurke

1 TL Dill gehackt