



Lammspieße

Herkunft: Indien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zweig(e) Koriander
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Chilischote(n) grün
- 2 EL Joghurt
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 cm Ingwer
- 2 Zehen(n) Knoblauch
- 1 TL Koriander
- ½ TL Salz
- 1 TL Madras Chilipulver
- ½ TL Piment gemahlen
- 1 TL Garam Masala
- 450 g Lammhack
- 5 EL Öl zum Besteichen
- 1 TL Madras Chilipulver
- Zum Garnieren
- 1 Zitrone(n)



Lammspieße

Vorbereitung

Die Spieße vorbereiten: Metallspieße einfetten, Holzspieße 20 Minuten wässern, damit sie nicht anbrennen. Die Korianderblätter fein hacken, die Zwiebel, Chilischoten und gehackten Korianderblätter in einer Schüssel vermischen. Einige Korianderblätter für die Garnitur abzupfen und beiseite legen. Den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer anderen Schüssel Joghurt mit Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, gemahlenem Koriander, Salz, Chilipulver, Piment und Garam Masala verrühren, dann zur Zwiebelmischung geben und alles gut vermengen. Einen Grill vorbereiten und aufheizen.

Zubereitung

Das Lammfleisch zu der Mischung geben und gut durchkneten. Die Fleisch-Würzmischung in 10 bis 12 Portionen teilen. Je eine Portion um einen Spieß legen, dabei mit der Hand zu einem Bällchen formen. Die Fleischspieße mit Öl bestreichen und auf dem Grill garen. Mit Chilipulver und Korianderblättern garnieren zusammen mit den Zitronenspalten servieren. Dazu passt Reis und Raita, z.B. aus Möhren oder Gurken.