Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Gegrillte Lammspiesse

Hauptspeise Fleischgerichte

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