LAMMSPIESSE MIT ZWIEBELSALAT / KUZU SIS VE SOGAN SALATASI



Diese beiden Gerichte dürfen bei uns beim Grillen im Sommer nicht fehlen. Die Lammspieße von meinem Papa sind eins meiner absoluten Lieblingsrezepte. Sie schmecken durch die Gewürze nicht stark nach Lamm. Der Zwiebelsalat ist schnell und einfach zubereitet und passt einfach super dazu. Die perfekte Beilage sind selbstgebackene Fladenbrote, ein Rezept dazu findet ihr ebenfalls auf meinem Blog und in der App.

Zubereitungszeit
40 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 4

LAMMSPIESSE VORBEREITEN

Schneide das Fleisch in 1,5 cm kleine Würfel und vermenge es mit den Gewürzen. Gib das Tomatenmark, Öl und den Zitronensaft dazu und massiere alles gut ins Fleisch ein. Lasse es abgedeckt etwa 5 Stunden, oder am besten über Nacht ziehen. Spieße es anschließend auf Holzspieße auf.

Falls du ein Vakuumiergerät hast, kannst du die Wartezeit verkürzen, indem du das Fleisch mit der Marinade vakuumierst. Dann zieht die Marinade sofort ein.

ZWIEBELSALAT

Schäle die Zwiebeln, schneide sie in Halbringe. Hacke die Petersilie fein und rühre die übrigen Zutaten ein.

LAMMSPIESSE GRILLEN

Grille die Lammspieße bei etwa 220 °C auf dem Grill von allen Seiten und serviere alles frisch mit dem Fladenbrot. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

LAMMSPIESSE:

- [ ] **1 kg** Lammfleisch
- [ ] **4 EL** Bergbohnenkraut (getrocknet)
- [ ] **2 TL** Salz
- [ ] **2 EL** Paprikapulver (edelsüß)
- [ ] **2 TL** Pfeffer
- [ ] **2 TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- [ ] **2 EL** Minze (getrocknet)
- [ ] **2 EL** Chiliflocken
- [ ] **2 EL** Tomatenmark
- [ ] **50 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **1** Zitrone (Saft)

ZWIEBELSALAT:

- [ ] **3** rote Zwiebeln
- [ ] **½** Bund Petersilie (glatt)
- [ ] **3 EL** Essigbaumgewürz
- [ ] **1.5** Zitronen (Saft)
- [ ] **3 EL** Olivenöl
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **½ TL** Pfeffer
- [ ] **1 Pr.** Chiliflocke

ZUM SERVIEREN:

- [ ] **4** Fladenbrote