



Souvlaki

Lamm Spiess

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zutaten:	4	Lamm-Nierstücke ca. 6-700 g
	1 EL	Oregano
	125 ml	Zitronensaft
	2	Zehe/n Knoblauch, zerdrückt
	1 TL	Pfeffer, gemahlener, schwarzer
	1 EL	Zitronensaft, zusätzlich
	1 EL	Olivenöl
	½ TL	Salz

Zubereitung:

12 Holzspieße, 15 cm lang ca. 1 Std. in Wasser einweichen. So brennen sie während des Bratens nicht an.

Lammfleisch in 2 cm große Würfel schneiden.

Oregano, Zitronensaft, Knoblauch und die Hälfte des Pfeffers in eine Schüssel geben. Die Lammstücke zugeben und verrühren, bis sie von der Mischung gut bedeckt sind. Abgedeckt 1 Std. kalt stellen.

Den zusätzlichen Zitronensaft mit Öl, Salz und restlichem Pfeffer in einem kleinen Rührbecher gut verrühren. Fleisch auf die Holzspieße stecken.

Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen und die Souvlaki 8 -10 Min. grillen, dabei einmal wenden.

Auf einer Platte anrichten und mit der Zitronenmischung beträufeln. Heiß servieren und Tsatsiki als Beilage reichen.

Hinweis: Wenn das Fleisch einige Stunden länger mariniert wird, schmeckt es noch besser.

Zwiebelringe und Fetawürfel anrichten. Zuletzt die Oliven draufgeben.