



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. Lammleisch 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.
---------------------	---