

# Pikante Lammspieße

Sonstige Gerichte » Fondue

## Zutaten (4 Personen)

- » 300g Lammfilet
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 2 EL Limettensaft
- » 1 TL Tomatenmark
- » 1/2 TL Koriander
- » 1 Msp. gem. Kardamom
- » 1 Msp. Zimt
- » 50ml Olivenöl
- » 1 Knoblauchzehe(n)

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

11-15€



### **Zubereitungszeit**

über 120min

## Zubereitung

1. Das Fleisch abrausen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke oder Würfel teilen. Danach auf leicht geölte Spieße stecken.

2. Lorbeerblatt zerkleinern. Mit Limettensaft, Tomatenmark, Koriander, Kardamom, Zimt und Olivenöl verrühren. Knoblauch abziehen, fein hacken und unter die Marinade ziehen.

3. Lammspieße mit der Marinade bestreichen. Zugedeckt etwa 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Im heißen Fett im Fonduepfopf braten.

Nährwerte: 260kcal/E14g/F23g/KH0,5g pro Portion

angelegt am: 05.03.2005

Rezept-Nr: 1610

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke