

Lammspießchen

Pinchitos de cordero



Zutaten für 20 Stück:

300-400 g Lammfleisch aus der Keule (netto)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL Chiliöl

1 große rote Paprikaschote

1 große gelbe Paprikaschote

1/4 einer Gemüsezwiebel

2-4 Knoblauchzehen

20 grüne oder schwarze Oliven ohne Stein

Besondere Hilfsmittel:

20 Rouladennadeln

1. Lammfleisch sauber parieren und in Würfel von 15-20 g schneiden.

2. Paprikaschoten putzen und in kleine Vierecke schneiden. Von der Gemüsezwiebel etwa ein Viertel quer abschneiden und daraus ebenfalls kleine Vierecke schneiden.

3. Je ein Stück roter Paprika, einen Lammwürfel, einen Zwiebelabschnitt, eine Olive und ein Stück gelbe Paprika auf die Rouladennadeln stecken. Leicht salzen und pfeffern.

4. Die Lammspießchen in einer beschichteten

Pfanne mit wenig Chiliöl und einigen halbierten Knoblauchzehen bei nicht zu großer Hitze in zwei Tranchen braten.

5. Lammspießchen im Backofen bei 120° warm halten.

Hinweise:

Noch besser wird das Ganze, wenn man die Lammwürfel vor dem Braten oder Grillen einige Stunden einlegt. Zum Beispiel in einer Mischung aus Olivenöl, Knoblauchsaff, Salz und Kreuzkümmel. Dann aber zum Braten Olivenöl statt Chiliöl verwenden.

Für Gäste: Die Lammspießchen kann man gut am Vormittag vorbereiten und auch im Ganzen einlegen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Lamm, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023