

Marokkanische Fleischspieße



Für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 800 g Faschiertes vom Lamm
- 1 Stück frischer Ingwer, ca. 2 cm
- 1 EL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Korianderpulver
- ½ TL Pimentpulver
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 Ei
- 4 EL fein gehackter Petersil
- 4 EL frisch gehackter Koriander
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl zum Bestreichen

1. Zwiebeln fein würfeln und mit dem Faschierten vermischen. Ingwer schälen, fein reiben und untermengen. Mit Kreuzkümmel-, Koriander-, Piment- und Paprikapulver sowie Cayennepfeffer würzen. Ei unterkneten. Zuletzt die frischen Kräuter unter die Masse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Anschließend aus der Masse 15 cm lange Rollen formen, auf einen Fleischspieß stecken und etwas andrücken. Nicht zu viel Masse auf den Spieß stecken, da das Faschierte sonst nicht am Spieß hält.

3. Fleischspieße mit Olivenöl einstreichen und am Grill 10 Minuten mehrmals wenden, bis sie von allen Seiten knusprig sind.