

# Maurische Fleischspieße (Pinchos morunos)



## Für 4 Portionen

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Bio-Zitrone
- 1–2 Zweige Thymian
- 120 ml Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- 1–2 TL Kreuzkümmel
- 1–2 TL gemahlener Koriander
- 600 g Lammfleisch

- 1.** Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und fein hacken. Zitronenschale fein abreiben. Thymianblätter abzupfen und fein hacken.
- 2.** Diese Zutaten mit 2 EL Zitronensaft, Olivenöl, Rotweinessig, Kreuzkümmel sowie gemahlenem Koriander verrühren.
- 3.** Lammfleisch von überschüssigem Fett befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und auf Grillspieße stecken.
- 4.** Lammspieße in eine flache Form legen und die Marinade darübergießen. Spieße wenden, sodass sie von allen Seiten gut bedeckt sind. Form zudecken und Spieße für mind. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
- 5.** Lammspieße auf dem heißen Grill von allen Seiten grillen, bis sie durchgegart sind (ca. 3 Minuten pro Seite).