



Lammspieße mit Rosmarinzweigen

Zutaten für 4 Portionen

Marinade

2 Zehen Knoblauch gehackt
1 Stück Chili gehackt
1 Zweig Thymian
2 Stück Wacholderbeeren zerdrückt
1 EL Balsamico
2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Zubereitung

Knoblauch, Chili, Thymian,
Wacholderbeeren, Balsamico,
Salz, Pfeffer, Öl vermischen.

4 Stück **Wörlein's
Altmühltaler Lammsteaks von
Keule/ Schlegel oder Rücken** Fleisch in 2x2 cm Würfel schneiden.
Fleischstücke mind. 4 Stunden in der
Marinade ziehen lassen.

4-6 Stück Rosmarinzweige Fleisch auf die Zweige spießen.
Falls die Zweige zu weich sind, zusätzlich
einen Schaschlikspieß verwenden.

Die Fleischspieße können in der Pfanne gebraten oder gegrillt werden.

Dazu passen Knoblauchbrot und Grillgemüse.

Guten Appetit!