

Ghana-Lamm-Kebab



Zeitaufwand: >60 min

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

750 g Lammgilet, in 3–5 cm
grosse Würfel geschnitten

30 g Butter

2 grosse Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
2 EL Currypulver

2 EL ganze Koriandersamen

2 Körner Nelkenpfeffer (Allspice)

1 EL brauner Zucker

2 Zitronen, Saft davon

200 ml Tamarindenwasser (dazu 80 g
Tamarindenpaste in 250 ml
warmem Wasser verrühren und
durch ein Sieb geben)

12 getrocknete Pfirsiche oder Aprikosen
24 frische Zitronenblätter

4–5 Spiesse

CURRY-MARINADE ZUBEREITEN

Die Butter in einem grossen Topf schmelzen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie weich sind. Das Currypulver, die Koriandersamen und alle anderen Gewürze hinzufügen. Solange anbraten, bis sie duften. Den braunen Zucker hinzufügen und weitere 3 min braten, bis der Zucker karamellisiert. Den Zitronensaft und das Tamarindenwasser hinzugeben und 15 min lang köcheln. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

FLEISCHSPIESSE VORBEREITEN

In der Zwischenzeit Sehnen und Knochen vom Fleisch entfernen. Dabei soviel Fett übrig lassen, wie man möchte. Die Fleischwürfel abwechselnd mit den Trockenfrüchten und den frischen Zitronenblättern aufspießen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und vorzugsweise in einer Schicht in ein Glas-, Plastik- oder Keramikgefäss legen.

KEBAB MARINIEREN

Sobald die Curry-Marinade abgekühlt ist, über die Fleischspiesse giessen. Über Nacht im Kühlschrank marinieren, dabei zwei- bis dreimal wenden. Für den besten Geschmack bis zu 3 Tage marinieren.

GRILLIEREN

Vor dem Grillen die Fleischspiesse auf Raumtemperatur bringen. Über mässiger Glut für etwa 20 min grillen. Das Fleisch sollte aussen gebräunt und in der Mitte leicht rosa sein.



Jetzt mehr
entdecken
delicuisine.ch

Delicuisine

