

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SPICY LAMM AUF ZIMT-SPIESS (*wer nicht Lamm mag, kann dies ersetzen)

Zutaten:

300g	Lammhackfleisch (oder jegliche andere Hackfleisch-Art)
½ TL	Kümmel (oder Kreuzkümmel)
½ TL	Koriander, gemahlen
1 TL	Rosa Pfeffer, zerdrückt
1 TL	Salz
1 TL	Ingwer, frisch gemahlen
1 Stk.	Rote Chili, fein gehackt
4 Stk.	Knoblauchzehen, fein gehackt
16 Stk.	Zimtstangen oder sonstige Bambusspieße (wenn dann etwas Zimt in die Masse geben)

Zutaten Spice Powder:

2 Stk.	Sternanis
6 Stk.	Cardamom
4 Stk.	Nelken

ZUBEREITUNG:

Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor. Rösten Sie die Zutaten für das Spice Powder in einer Pfanne ohne Fett bis die Aromen sich entfalten. Mahlen Sie die gerösteten Gewürze bis fein (z.B. in einer Moulinette oder Küchenmaschine).

Vermengen Sie 2 TL der Gewürzmischung sowie die anderen Zutaten mit dem Lammhackfleisch und teilen die fertig abgeschmeckte Menge in 16 gleich grosse Stücke. Wickeln Sie die Stücke jeweils um eine Zimtstange bis die Fleischmenge aufgebraucht ist. Die fertigen Kebabs werden im Backofen ca. 8-10 Minuten gebacken. Servieren Sie diese warm. En guete☺.