



Lammspieße vom Grill

by Joscha Bastians



Lammspieße für einen Döner vom Dönermann

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Lammhälften klein schneiden in 2,5-3cm große Würfel und mit dem Rub ein marinieren
2. Das Lamm auf die Spieße stecken und andrücken, damit sie nicht aneinander kleben und für ca. 10min ruhen lassen
3. Den Joghurt in eine Schüssel geben, die Limette abreiben und zum Joghurt geben. Dann die Limette auspressen und den Saft hinzugeben. Die Minze klein hacken und ebenfalls zum Joghurt geben. Alles gut vermengen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
4. Die Zwiebeln in Halbringe schneiden, die Tomate würfeln, die Chilis in Ringe schneiden und die Petersilie klein hacken. Nun alles vermengen und fertig ist das Ganze, damit es knackig auf den Tacco kommen kann
5. Die Lammspieße angrillen bei einer Temperatur zwischen 230-250°C. Wenn ihr einen Keramikgrill nutzt, dann die Deckeltemperatur bei ca. 240°C einregeln. Die Spieße z.B. ohne Rost einfach auf den Ring auflegen und immer wieder drehen, bis sie ordentlich Röstaromen gesammelt haben. Bei einer Kerntemperatur von ca. 60°C sind die Spieße gar.
 - Gasgrill: Wenn ihr die Spieße auf dem Gasgrill machen möchtet, dann am besten über der Sizzle Zone und evtl. indirekt garziehen lassen im Grill bei 220°C, wenn die Spieße von außen zu dunkel werden sollten.
6. Die Taccos kurz auf den Grill legen, damit sie warm werden.
7. Die Spieße runter schneiden aufs Brot, etwas Joghurt Dipp drauf geben und vom Rohkostsalat und genießen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Gewürzmühlen
- 3-4 Spieße
- Reibe

Zutaten: 3-4 Portionen

Unsere Lieblingssaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
800g	Lammhüfte
Etwas	Rub eurer Wahl
300g	Griechischer Joghurt
1	Limette
Etwas	Minze
Etwas	Salz & Pfeffer
1	Tomate
2	Rote Zwiebeln
2	Chilischoten
1 Bund	Petersilie
400g	Taccos / Weizentortillas

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

