

Zutaten

- 0,4 kg Lammhack
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 2 Schalotten fein gewürfelt
- 1 kleines Bund Minze fein gehackt
- 100 g getrocknetes Fladenbrot (alternativ Brötchen)
- 1 rote und 1 grüne Chili (entkernt und fein gewürfelt)
- gemahlener Kreuzkümmel, Cayenne Pfeffer
- 8 Zimtstangen, Salz, Pfeffer, Zimt

Hauptgang, vom Grill

Lamm-Kebab

Entdecken Sie unser köstliches Lamm-Kebab Rezept! Bereiten Sie es einfach zu und genießen Sie es. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Als Fladenbrot in reichlich Wasser einweichen und eine halbe Stunde quellen lassen. Anschließen gut ausdrücken. Die Lammkeule vom Fett befreien, grob würfeln und durch den Fleischwolf drehen, dabei eine feine Scheibe verwenden. Brot sowie die übrigen Zutaten zum Gehackten geben und gut durchrühren. Herzhaft abschmecken und die Fleischmassen zu Bällchen formen. Diese auf die Zimtstangen aufstecken und andrücken. In der Pfanne mit Öl von allen Seiten Farbe geben und insgesamt ca. 5 Minuten braten.