

Lamm-Kebab arabisch gewürzt

Zutaten für 4 Personen:

2 EL Pistazien

50 g getrocknete Aprikosen

1 rote Chilischote

2 Knoblauchzehen

½ TL Kreuzkümmelsamen

½ TL Koriandersamen

4 Zweige Zitronenthymian

500 g Lammhackfleisch (oder 300g Lamm- und 200 g Schweinehackfleisch)

1 TL Ras el Hanout

Schale von ½ Zitrone

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL Olivenöl

Metallspieße

Zubereitung:

Die Pistazien klein hacken, in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, ohne dass die Farbe nehmen. Die Aprikosen sehr fein würfeln. Die Chili waschen, putzen, mit den Kernen fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Mörser getrennt voneinander den Kreuzkümmel und die Koriandersamen zerstoßen. Die Thymianblätter abzupfen und hacken.

Alle Zutaten mit dem Hackfleisch mischen, mit Ras el Hanout, abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und gut verkneten. Den Grill auf mittlere Hitze (ca. 200 °C) vorheizen und als Grillunterlage eine Grillplatte oder eine Grillschale verwenden.

Au der Hackfleischmischung mit angefeuchteten Händen 8 gleichmäßig lange Rollen formen. Auf Metallspieße stecken und mit Öl bepinseln. Die Spieße auf den Grill legen und über direkter Hitze unter Wenden ca. 8-10 Minuten grillen, je nach Dicke der Hackrollen.

Dazu passen Tomatensalat, Fladenbrot und ein frischer Rosé.