

Balsamico-Lamm am Spieß

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 500g entbeinte Lammkeule
- 1 Glas eingelegt schwarze Oliven

Marinade:

- 8 EL Balsamico-Essig
- abgeriebene Schale 1 Zitrone
- 150ml Sesamöl
- 4 EL frisch gehackte Minze
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL brauner Zucker
- Salz, Pfeffer



- für die Marinade alle Zutaten in eine große Schüssel geben
- das Fleisch in 2-3cm große Würfel schneiden
- in der Marinade wenden und ca. 6 Std. ziehen lassen
- die Fleischwürfel abwechselnd mit den Oliven auf Spieße stecken
- den Grill vorheizen
- die Spieße mehrmals wenden und mit Marinade bestreichen
- ca. 10-15min grillen