

# Die besten Grillspieße: "Gegrillte Lammspieße mit VERPOORTEN-Knoblauch-Soße"

## Zutaten

Neue Grillrezepte für eine trendige Grillparty - Grillen & Barbecue mit VERPOORTEN! Die besten Grillspieße: "Gegrillte Lammspieße mit VERPOORTEN-Knoblauch-Soße"

(gegrillte Lammspieße für 4 - 6 Portionen)

Lammspieße:

- 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 300 - 400 g Lammhüfte
- 500 g Cocktail-Flaschentomaten
- 200 ml Olivenöl
- 1 - 2 Stängel frischer Majoran
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Zitrone
- 1 geschälte, angedrückte Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

VERPOORTEN-Knoblauch-Soße:

- 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EL Saure Sahne
- 2 EL Mayonnaise
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Pfeffer, Salz aus der Mühle

## Zubereitung

1. Zunächst wird eine Marinade für das Lammfleisch aus Olivenöl, Verpoorten Original Eierlikör, Salz und Pfeffer aus der Mühle, mit der Seite eines Messers angedrücktem Knoblauch,

Majoran und ein paar Zitronenzesten hergestellt, indem alle Zutaten einfach miteinander vermischt und abgeschmeckt werden. Eine richtig kräftige Würzung ist für die Marinade in jedem Fall von Vorteil!

2. Das Lammfleisch wird leicht parriert, d.h. von überflüssigem Fett und von Sehnen befreit, in grobe Würfel geschnitten, gewaschen, gut mit Küchenpapier abgetupft und einen Tag lang mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank mariniert.

3. Die Herstellung der Knoblauch Grillsoße erfolgt durch sorgfältiges Verrühren aller Zutaten.

4. Spießen Sie die Tomaten und Fleischwürfel abwechselnd auf die Grillspieße. Die Zucchini sowie die Aubergine werden in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten, mit Zitrone kurz abgerieben und leicht gewürzt.



[Link zum Rezept: Die besten Grillspieße: "Gegrillte Lammspieße mit VERPOORTEN-Knoblauch-Soße"](#)

## Die besten Grillspieße: "Gegrillte Lammspieße mit VERPOORTEN-Knoblauch-Soße"

5. Jetzt geht's an den Grill: Legen Sie die Grillspieße mit dem Grillgemüse bei mittlerer Hitze auf den Grill und garen diese. (Achten Sie darauf, das Grillgemüse häufiger zu wenden, da die Garzeit wesentlich kürzer ist als die der gegrillten Lammspieße). Die gegrillten Lammspieße sollten je nach Dicke der Würfel nach ca. sieben bis acht Minuten fertig sein (medium).

6. Jetzt noch schnell die Grillspieße mit frischem Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen und mit dem gegrillten Gemüse anrichten. Geben Sie etwas Knoblauch Grillsoße über die Grillspieße oder richten Sie die Grillsoße in separaten Schälchen an.

Viel Vergnügen beim Grillen!

Grillen Tipps: Es eignet sich auch das etwas feinere Fleisch des Rückens für das Grillen der Spieße. Sie sollten Lammrücken aber, um sich Arbeit zu ersparen, schon ausgelöst beim Metzger einkaufen.

[Link zum Rezept: Die besten Grillspieße: "Gegrillte Lammspieße mit VERPOORTEN-Knoblauch-Soße"](#)