



R e z e p t

Lammsteak aus der Keule, arabisch gewürzt

Lamm hat einen charakteristischen Eigengeschmack. Deshalb verträgt es auch eine intensiv gewürzte Zubereitung. Kreuzkümmel, Piment und Minze geben einen orientalischen Twist.

Zutaten für 6 Scheiben von je 1 cm Dicke

- Lammsteaks
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlenes Piment
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise Chili-Pulver
- 1 EL getrocknete Nane-Minzblätter
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- Pfeffer, Meersalz
- 100 ml Olivenöl

Zubereitung

- Alle Zutaten außer Fleisch gründlich mischen.
- Die Steaks auf beiden Seiten salzen und pfeffern und mit der Marinade bestreichen.
- 2 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren.
- Auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten grillen, zwischendurch ein paar Mal wenden.