



Lammspießchen

Zutaten:

- 2 Lammhälften
- 1 Spitzpaprika
- 2 Kartoffeln
- 3 ToastbrotscHEIBEN
- 1 Zwiebel
- 1-2 EL Schmand
- Steakpfeffer
- 100g Butter
- Salz, Kräuter



Zubereitung:

Entfernen Sie zuerst aus den Lammhälften die restlichen Sehnen. Je genauer Sie das Fleisch ausschneiden, desto zarter wird es später im Verzehr. Nun braten Sie das Fleisch in heißem Öl an, salzen und etwas pfeffern. Für die Kruste schneiden Sie den Lauch klein, die Zwiebel ebenso. Sobald das Fleisch angebraten ist, geben Sie dies auf einen kleinen Teller und schwitzen nun in der gleichen Pfanne Lauch und Zwiebel an. Jetzt entfernen Sie von den ToastbrotscHEIBEN den Rand und würfeln die nicht getoasteten Scheiben ganz klein. Zusammen mit dem angeschwitzten Gemüse kommt nun das gewürfelte Toastbrot in eine Schüssel. Pro Brot geben Sie bitte zwei Butterwürfel hinzu, ca. 100g /2 Scheiben. Alles gut miteinander vermengen, den Steakpfeffer hinzugeben, bis eine schöne Kruste in der Schüssel entsteht. Zur Seite stellen, etwas ziehen lassen. Die Lammstücke nun gleichmäßig auf zwei bis drei Spieße stecken und nun die Kruste darüber kneten. Schneiden Sie nun die Kartoffeln in dünne Scheiben, die Spitzpaprika ebenfalls. Die Kartoffelscheiben nun zuerst in eine Pfanne mit Öl, darauf die Paprikastreifen mit der Haut nach unten, darüber nun die Lammspieße legen.

Das Ganze nun bei Oberhitze plus Grillfunktion bei 190°C für ca. 7 Minuten in den Ofen schieben.

Nach dieser Zeit entnehmen, das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Vorsicht heiß. Die Paprikastreifen schön auf den Tellern anrichten. Zu den Kartoffeln geben Sie nun etwas Schmand. Schön miteinander verrühren, nicht mehr aufkochen. Die soßigen Kartoffeln nun über die Paprika geben. Darauf die Lammspießchen anrichten und ausgarnieren.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)