

Pikante Lammspieße

Zutaten (für 2 Portionen)

300 g	Lammfleisch (oder Rindfleisch)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Petersilie
1 TL	Spicy's Piment
½ TL	Spicy's Kardamom
etwas Mehl	
Salz	
Margarine oder Öl	

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden, die Petersilie fein hacken, das Fleisch fein hacken - oder durch den Fleischwolf drehen.
(Es sollte Hackfleisch- Konsistenz haben)

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit etwas Salz und den anderen Gewürzen abschmecken und gut vermengen.

Kleine Bällchen formen und anschließend in Mehl wälzen. Nun 3-4 auf einen Spieß stecken und in einer Pfanne goldbraun braten.

Mit Fladenbrot und/oder Salat servieren.

Guten Appetit!