

# Gegrillte Lammspieße

## Zutaten

1 kg Lammfilet  
100 ml Sherry  
200 ml Olivenöl  
gemahlener Kreuzkümmel  
Paprikapulver mild und scharf oder original spanisches Paprikagewürz (Pimenton)  
Salz  
Pfeffer  
Holz- oder Metallspieße

## Zubereitung

Aus Olivenöl und Sherry eine Marinade rühren. Mit 1-2 TL gemahlenem Kreuzkümmel und (nach Geschmack) 3 TL Paprikagewürz oder 2 TL scharfen und 1 TL milden Paprika, Salz und Pfeffer, würzen.

Das Fleisch würfeln (nicht zu kleine Würfel, damit das Fleisch nicht trocken wird) und einige Stunden in der Marinade ziehen lassen. Danach auf Holz- oder Metallspieße stecken (immer 3-4 Würfel je nach Größe). Die Spieße 10-15 Minuten grillen und dabei immer wieder wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.

Dazu passt sehr gut gegrilltes Baguette mit Aioli.