

## SOSATIES

Lammfleisch-Spiesschen mit Aprikosen  
Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### Marinade

- 4-6 Schalotten
- 4 EL Rotweinessig
- 2 dl Rotwein, z.B. Cabernet Sauvignon
- 6 Stk Zitronen- oder Kaffirlimettenblätter
- 5 dünne Scheiben frischer Ingwer
- 2 TL Rohrzucker
- 1 EL Currypulver, scharf
- 2 TL Korianderpulver
- 0.5 TL Kreuzkümmelpulver
- 0.5 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 0.5 TL Pimentpulver (ersatzweise 1 Nelke)
- 1 Prise Kardamompulver
- 5 cm Zimtstange

- 700 g Lammhuft (oder Straussenfilet)
- 150 g getrocknete Aprikosen (16 Stück)
- Salz
- 8 Holzspiesschen, 25 cm lang

### Zubereitung:

3-5 Tage im Voraus:

Schalotten halbieren oder vierteln, mit den weiteren Marinadezutaten erhitzen, 5 Minuten köcheln, zugedeckt auskühlen lassen.

Fleisch in 3-4 cm grosse Würfel schneiden, mit der Marinade mischen und im Kühlschrank 3-5 Tage marinieren.

Am Zubereitungstag:

2 Stunden vor dem Grillieren Aprikosen mit kochendem Wasser übergiessen und zugedeckt ca 2 Stunden aufquellen lassen. Holzspiesschen in Wasser einlegen.

Fleisch und Schalotten abtropfen (Marinade auffangen). Abwechslungsweise mit den Aprikosen auf die Spiesschen stecken. Salzen und auf de Grill rundum ca. 15 Minuten braten. Ab und zu mit der Marinade bestreichen.

### Tipp:

Vorbereiten: Die Spiesschen am Zubereitungstag fertig stellen und bis zum Grillieren wieder in die Marinade legen.

Die Spiesschen können auch mit Rind- oder Straussenfleisch zubereitet werden.

