

# Flammbierte Lammspieße

(4 Portionen)

## Zutaten:

- 750 g Lammfleisch, mager
- 2 Paprikaschoten, grün und rot
- 2 Orangen
- 2 Zwiebeln
- 1 Mango
- 1 EL Olivenöl
- 6 EL Weinbrand

## Für die Marinade:

- 1 Orange, unbehandelt
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Honig
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Von der unbehandelten Orange die Schale abreiben, anschließend den Saft auspressen. Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken oder reiben und alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel gut verrühren. Das Lammfleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden, mit der Marinade vermischen und zugedeckt 3 bis 4 Stunden durchziehen lassen.

Die Paprikaschoten entkernen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln und die Mango sechsteln, die Orangen schälen (auch die weiße Haut entfernen) und quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Lamm-, Gemüse- und Obststücke abwechselnd auf Fleischspieße stecken, mit Olivenöl beträufeln und ca. 12 bis 15 Minuten grillen, dabei mehrmals vorsichtig wenden. Das Lammfleisch sollte innen noch ganz leicht rosa sein.

Die Spieße auf eine Servierplatte legen, den Weinbrand ganz kurz erwärmen, anzünden, sofort über die Spieße schütten und servieren.