

Ab und an umrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eine dickere Konsistenz hat. Die Masse mit einem Pürierstab pürieren und mit Zitronensaft und den übrigen Gewürzen abschmecken.

Für den Schaschlik-Spieß: Lammfleisch in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und für ca. 15 Minuten im Rotwein mit dem Lorbeerblatt marinieren. Zwetschge halbieren und entsteinen.

Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden und einsalzen. Nach ca.

10 Minuten die Flüssigkeit abtupfen. Zuerst in einer Pfanne in Öl ringsherum anbraten.

Das Fleisch, die Aubergine und Zwetschge in einer Grillpfanne von allen Seiten kurz scharf anbraten, damit das typische Grillmuster entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufspießen.

Oliver Giemsa am 20. November 2023