

Gebratene Lamm-Spießchen

1 kg Lammfilet	3 Eier	90 g Mehl
1 EL Salz	1 1/2 TL Pfeffer	1 1/2 TL gemahl. Szechuanpfeffer
125 g Frühlingszwiebeln	2 große Tomaten, gehackt	3 EL weißer Sesam

Sehnen und Haut vollständig entfernen, dann das Fleisch in gleich große Würfel schneiden. Die Eier leicht schlagen und mit den restlichen Zutaten, Sesam ausgenommen, mischen. Die Marinade über die Fleischwürfel gießen und gut umrühren. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

Das Fleisch im Sesam wenden und auf Metallspieße stecken, die zuvor mit einem geölten Tuch eingerieben wurden, damit sich das gegarte Fleisch leichter abstreifen läßt. Pro Spieß 6 oder 7 Würfel nehmen.

Am besten brät man die Spieße über schwach glühender Holzkohle. Dabei einmal drehen, damit sie gleichmäßig garen. Färbt sich das Fleisch nach 3 bis 4 Minuten rötlichbraun, ist es gar. Zartes Lammfleisch sollte außen groß und gebräunt, innen aber noch rosa sein. Gart man es zu lange, wird es trocken.

Auf den Spießen servieren.

Chinesisch am 16. Februar 2020