

Teil 3 Fleisch und Fisch

Rezeptteil 1 von 4 Lamm-Hackbällchen

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
600	Lamm-Hackfleisch (Schulter)
2	Eier
2	Weißbrot-Scheiben - altbacken
1	Zwiebel
50 ml	Milch
1	Knoblauch-Zehe
1 TL	Rosmarin
2 TL	Tomatenmark
1	Zitrone
12 g	Salz
	Zucker und Pfeffer
	Kreuzkümmel

Vorbereitung

1. In einer großen Schale Milch, Salz und Eier mischen und das gewürfelte Brot darin einweichen
2. Die halbe Zitrone abreiben und den Abrieb zu der Milch geben.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Zwiebel und Knoblauch mit Tomatenmark, Rosmarin, Kreuzkümmel und Zucker leicht anschwitzen. Etwas abkühlen lassen und zu der Milch/Ei-Mischung geben.

Das Lammfleisch dazu und alles gut verkneten. Mit einem Eisportionierer o.ä. gleiche Mengen abmessen und mit feuchten Händen zu Kugeln formen.

Grill - hohe, direkte Hitze: Die Bällchen rundherum grillen, bis sie eine schöne Kruste haben. Garpunkt nach Wunsch.

Vom Grill nehmen und in der Tomaten-Rotwein-Sauce (siehe Rezept Teil 3 Nr. 4) **warmhalten.**