



LAMM KEBAB

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Lamm geschnetzelt oder klein gewürfelt
0.100 kg	grüne Bohnen geschnitten
0.200 kg	Zucchini geschnitten
1.300 kg	Gesamtmasse

Version 1

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Gyros Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 17095
-------	----------------------------	----------------

Version 2

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

160 g	Marisauce Gyros.....	Art.-Nr. 17103
-------	----------------------	----------------

Arbeitsanleitung

1. Das Lammfleisch mit der Gyros Marinade Sensia oder der Marisauce Gyros marinieren und ziehen lassen.
2. Die Zucchini und die Bohnen darunter mischen.

Zubereitung

1. In einer vorgeheizten Pfanne mit wenig Fett kurz anbraten und mit Wasser ablöschen.
2. Das Gericht kann mit Rahm verfeinert werden.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Fladenbrot.

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.

