MONDO ITALIANO

WAURIG

DAL 1991

FLEISCH

Puristisch. Rustikal. Unwiderstehlich.

40 Minuten / Leicht / Aus den Abruzzen

Die Sonne steht tief über den Hügeln der Abruzzen, irgendwo zwischen Meer und Bergen. Der Duft von glühender Holzkohle liegt in der Luft, Stimmen mischen sich mit dem leisen Knistern des Grills. Auf langen, schmalen Grills, den typischen Fornacelle, liegen Reihen kleiner Lammspieße dicht nebeneinander. Kein Schnickschnack, keine Marinade – nur Fleisch, Feuer und Geduld. Arrosticini sind hier mehr als ein Gericht. Sie sind Ritual. Man steht zusammen, isst direkt vom Spieß, trinkt ein Glas Montepulciano und verliert das Zeitgefühl. Arrosticini sind der Inbegriff der abruzzesischen Küche: einfache Zutaten, offenes Feuer und maximaler Geschmack. Genau dieses Gefühl holst du dir mit diesem Rezept nach Hause: ehrlich, ursprünglich und voller italienischer Lebensfreude.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

800g Lammfleisch (Keule oder Schulter), in kleine Würfel geschnitten
12-16 Holz- oder Metallspieße
Grobes Meersalz
etwas Olivenöl extra vergine
frischer Rosmarin oder Knoblauch (für eine leichte Marinade)

ZUBEREITUNG

Lammfleisch in gleichmäßige, kleine Würfel (ca. 1–1,5 cm) schneiden. Danach das Fleisch dicht an dicht auf die Spieße stecken, typisch für Arrosticini ist die kompakte Form. Auf einem sehr heißen Grill (idealerweise Holzkohle) ca. 2–3 Minuten pro Seite grillen. Erst nach dem Grillen mit grobem Meersalz bestreuen. Optional kann man das Fleisch vorher in Olivenöl extra vergine, frischem Rosmarin oder Knoblauch marinieren.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Valli Trapanesi DOP Olivenöl extra vergine 250ml IT-BIO-018 von Barbara, Sale Marino di Sicilia grob 500 g Pack von Barbara

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte