Lamm-Kebab
Seekh Kebab

Seekh Kebab ist ein köstliches indisches Gericht, das aus gewürztem Hackfleisch besteht, das auf Spieße gesteckt und gegrillt wird. Der Geschmack ist intensiv und aromatisch, geprägt von einer Mischung aus Gewürzen wie Knoblauch, Ingwer, grünen Chilis, Garam Masala und manchmal auch Minze und Koriander.Das Fleisch ist außen knusprig und innen saftig, was durch das Grillen über offener Flamme oder im Tandoor erreicht wirdâµ. Die Kombination aus den Gewürzen und der Grillmethode verleiht dem Seekh Kebab einen rauchigen, würzigen Geschmack, der oft mit einem Spritzer Zitronensaft und einem frischen Minz-Chutney serviert wird.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zweig(e) Koriander
1 Zwiebel(n)
1 Chilischote(n) grün
2 EL Joghurt
1 TL Kreuzkümmel
2 cm Ingwer
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Koriander
½ TL Salz
1 TL Madras Chilipulver
½ TL Piment gemahlen
1 TL Garam Masala
450 g Lammhack
5 EL Öl zum Besteichen
1 TL Madras Chilipulver

Zum Garnieren

1 Zitrone(n)



Lammspieße

Vorbereitung

Die Spieße vorbereiten: Metallspieße einfetten, Holzspieße 20 Minuten wässern, damit sie nicht anbrennen. Die Korianderblätter fein hacken, die Zwiebel, Chilischoten und gehackten Korianderblätter in einer Schüssel vermischen. Einige Korianderblätter für die Garnitur abzupfen und beiseite legen. Den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer anderen Schüssel Joghurt mit Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, gemahlenem Koriander, Salz, Chilipulver, Piment und Garam Masala verrühren, dann zur Zwiebelmischung geben und alles gut vermengen. Einen Grill vorbereiten und aufheizen.

Zubereitung

Das Lammfleisch zu der Mischung geben und gut durchkneten. Die Fleisch-Würzmischung in 10

© 2026 coquina.de

bis 12 Portionen teilen. Je eine Portion um einen Spieß legen, dabei mit der Hand zu einem Bällchen formen. Die Fleischspieße mit Öl bestreichen und auf dem Grill garen. Mit Chilipulver und Korianderblättern garnieren zusammen mit den Zitronenspalten servieren. Dazu passt Reis und Raita, z.B. aus Möhren oder Gurken.

© 2026 coquina.de