

Sosaties mit Aprikosen

Fleischspiesse mit Aprikosen zum Grillen auf Holzkohle

Hauptspeise



Zutaten für 4 Personen:

Für die Marinade:

3 Knoblauchzehen gepresst	2-3 mittlere Zwiebeln
4 EL Aprikosenmarmelade	1 EL braunen Zucker
2 EL Curry	100 ml Weissweinessig
1 TL Stärke	100 ml trockener Sherry
50 ml Wasser	Salz und Pfeffer

Für die Spiesse:

500 g Lammkeule oder Schulter	500 g Schweinefleisch
100 g getrocknete Aprikosen	Speck vom Lamm oder Schwein

Zubereitung:

Für die Marinade Zwiebel fein würfelig schneiden und in einer Pfanne in Öl andüsten lassen.

Knoblauch zu den Zwiebeln pressen und die restlichen Zutaten für die Marinade in die Pfanne geben.