



## Frühlings-Hackspieße vom Grill mit Zitronenjoghurt

Ein Rezept von Carsten Goms

### Zutaten (für zwei bis drei Portionen):

#### Fleisch

500 g Hackfleisch Rind oder gemischt  
1 kleine Zwiebel fein gehackt  
1 Knoblauchzehe  
2 EL gehackte Kräuter  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Kreuzkümmel  
optional Salz Pfeffer  
1 EL Olivenöl

#### Soße

150 g Joghurt  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Olivenöl  
frische Kräuter  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Den Grill auf zwei Zonen einrichten: direkte Hitze mit circa 220 Grad und indirekte Zone mit circa 160 bis 170 Grad.

Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Olivenöl gründlich vermengen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Die Hackmasse länglich um Spieße formen oder als längliche Rollen vorbereiten. Die Hackspieße direkt über der Hitze rundherum in fünf bis sechs Minuten grillen, bis sie schöne Röstaromen und Farbe bekommen. Jetzt die Spieße in den indirekten Bereich legen, Deckel schließen und in etwa acht bis zehn Minuten fertig garen, bis sie saftig und durch sind

Für die Soße Joghurt mit Zitronensaft, Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer glattrühren und abschmecken.

Als Beilage eignen sich Gemüse oder Fladenbrot. Das Brot kurz im direkten Bereich erwärmen oder das Gemüse im indirekten Bereich garen.

Zum Schluss die Hackspieße anrichten. Die Spieße vom Grill nehmen, mit Zitronenjoghurt servieren und optional mit Brot oder Gemüse ergänzen.