

Karsi Chorowaz, armenischer Schaschlyk

1 kg schieres fettes Hammelfleisch,
Pfeifer, Salz,
250 g Zwiebeln,
2 Eßlöffel Zitronensaft oder 3^o/oiger Essig,
4 Eßlöffel Weinbrand oder Wodka,
verschiedene getrocknete Kräuter (wie Dill, Koriander oder Petersilie),
100 g Hammeltalg,
frische Kräuter.

Das gewaschene und abgetropfte Hammelfleisch in 4 cm dicke Scheiben schneiden, pfeffern, salzen, in einen Tontopf legen und eine feingewiegte Zwiebel drüberstreuen. Nun Zitronensaft oder Essig sowie Weinbrand oder Wodka über das Fleisch träufeln, mit pulverisierten getrockneten Kräutern bestreuen und 6 bis 7 Minuten zum Marinieren kühl stellen. Die Fleischscheiben immer im Wechsel mit Hammeltalgscheiben auf den Spieß stecken und unter ständigem Drehen über glühender Holzkohle ohne Flamme oder im Grillgerät garen. Armenischer Karsi Chorowaz wird mit oder ohne Spieß serviert und mit rohen Zwiebelringen sowie gewiegten frischen Kräutern garniert. Als Beilage kann auch verschiedenes am Spieß gebratenes Gemüse gereicht werden. Es sollten stets Weinbrand oder Wodka im Haus vorrätig sein.