

Marokkanische Hammelfleischspieße:

Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten und in einer großen Schüssel ca 24 Std vor dem Verbrauch mariniert.

Marinade:

Porree	} in feinstreifen	} Alles zusammen in Mörser fein zerstoßen
Zwiebeln		
Kerbel	} waschen und putzen	
Petersilie		
Salz		
Kümmel		
Ingwer		
Pfeffer		
Chayenne		

Ist alles fein zerstoßen, vermengt man es mit etwas Olivenöl und gibt es zu dem Fleisch.

Indonesische Art:

Knoblauch	} Auch in Mörser zerstoßen und verfahren wie oben
Ingwer	
Pfeffer	
Öl	

Eine lange Speckstranche wird abgeschnitten und abwechselnd mit dem Fleisch gesteckt.

~~Wagap~~ speck