

Kebap



Foto: fliers.de Fotolia.com

Zubereitung:

Lammfleisch, Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden. Mit etwas Petersilie, Meersalz und den Chilischoten in eine Küchenmaschine geben und nur kurz ancuttern (mischen). Es soll keine feine, sondern eine relativ grobe Masse entstehen. Mit Pfeffer und nach Bedarf nochmals mit Salz abschmecken. Die Masse mit befeuchteten Händen in der Form eines Würstchens jeweils rund um einen Metallspieß pressen und zart mit Öl bestreichen. Paprikaschoten entkernen und vierteln. Spieße und Paprikaschoten am besten auf einem Holzkohlengrill ca. 10 Minuten grillen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und jeweils mit etwas Joghurt und Zitronenspalten garnieren.

Tipp:

GARUNGSZEIT: ca. 10 Minuten

BEILAGENEMPFEHLUNG: Pilaw Topkapi

VARIANTE: Geviertelte Paprikaschoten mit Olivenöl bestreichen, je eine halbe Knoblauchzehe darauf legen und bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 10 Minuten braten. Die Lammspieße in einer Pfanne in wenig Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten, auf die Paprikaschoten setzen und weitere 5-10 Minuten im Rohr garen. Wie oben beschrieben garnieren und auftragen.

TIPP: In dem aus Adana in der Südtürkei stammenden Originalrezept wird das feinhackte Lammfleisch nicht auf einen Spieß, sondern auf ein zuvor gut geöltes Kebap-Schwert gesteckt, auf dem es auch besser hält. Das Originalgewürz heißt Kirmizi Biber und wird aus etwas milderem Chilischoten hergestellt, die zerstoßen und mit Öl verrieben werden. Der optimale Schärfegrad liegt etwa in der Mitte zwischen edelsüßem Paprika und Cayennepfeffer.

Empfohlene Beilagen:

Kartoffeln/Pommes

Reis

Salat



Quelle:
Die Mittelmeer Küche
Haslauer / Wagner

Kochdauer: 15 bis 30 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Türkei

Eigenschaften: Schnelle Küche

Zutaten für 4 Portionen:

- 700 g Lammfleisch
- 5 Stück Chilischoten (klein, getrocknet)
- 2 Stück Zwiebeln (rot)
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 2 Stück Paprikaschoten
- Petersilie
- Zitronenspalten (und Joghurt zum Garnieren)
- Meersalz (aus der Mühle)
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Olivenöl