

Grillrezepte

Scharfe Hackfleischspieße - Adana Kebap - Türkei

Anzahl: 4 Portionen

Gattung:Fleisch, Grillen, BBQ, Hackfleisch, Gäste, Türkei,

800 g	Hackfleisch; vom Rind - oder Lamm		- erhältlich
1 mittelgr.	Zwiebel	2 mittelgr.	Tomaten
	- Salz	8	Lange, grüne Peperoni
	Pfeffer; frisch gemahlen		- scharf oder mild
1 Prise	Kreuzkümmel	8	:Metallene Fleischspiesse
1 Teel.	Paprikapulver, scharf	3 kleine	Dünne Fladenbrote
1 Teel.	Pul biber; Plättchenpaprika	30 g	Butter
	- in türkischen Läden	1 Teel.	Olivenöl
		2 Bund	Glatte Petersilie

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und dazu reiben. Salz, reichlich Pfeffer, den Kreuzkümmel, das Paprikapulver und den Plättchenpaprika dazugeben und alles gründlich verkneten.

2. Den Grill vorheizen. Gasgrill oder Holzkohlegrill.

3. Die Tomaten waschen und halbieren, die Stielansätze herausschneiden. Die Peperoni nur waschen.

4. Das Fleisch in 2 Teile pro Portion teilen und um die Metallspieße 12 - 15 cm lange, dünne Frikadellen formen. Das Fladenbrot in Streifen schneiden. Die Butter zerlassen und die Brotstreifen damit bepinseln.

5. Den Grillrost leicht mit dem Öl bepinseln und die Spieße auf jeder Seite 5 - 8 Minuten grillen. Die ganzen Peperoni und die Tomatenhälften am Rande des Grills mitgrillen. Die Brotstreifen am äußeren Rand des Grills warmmachen.

6. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Pro Portion einen flachen Teller am Rand mit je 1/2 Kräuterbund garnieren. Die warmen Brotstreifen auf die Teller verteilen und das Fleisch und das gegrillte Gemüse darauf anrichten.

Tipp: Das Adana Kebap wird häufig zusätzlich mit einer Portion Bulgur serviert. Wenn sie keinen Grill haben, braten sie das Kebap in einer großen Pfanne und wärmen das Fladenbrot im Backofen auf.