

ISKENDER KEBAB / RAMADAN REZEPT / MURATS 5 MINUTEN



Iskender Kebab ist ein besonderes, etwas aufwendigeres Rezept, du kannst damit aber jeden Gast beeindrucken und überzeugen. Das türkische Gericht wird in vorgeheizten Pfännchen serviert und so für jeden Gast einzeln dekorativ angerichtet. Das Fleisch ist dem Dönerfleisch sehr ähnlich, wird aber nicht am Spieß sondern in einer Pfanne angebraten. Zwei verschiedene Soßen und würzige Brotwürfel ergänzen das Fleisch perfekt und Peperoni und frische Tomaten runden das Gericht ab. Das Fleisch könnt ihr auch bereits am Tag vorher marinieren.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
220 °C HG

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

FLEISCH MARINIEREN

Schäle die Zwiebeln und zerkleinere sie mit einem Multizerkleinerer oder schneide sie mit einem Messer sehr fein. Verrühre die Zwiebeln mit dem Öl und den restlichen Zutaten. Gib zuletzt die frischen Thymianblätter dazu. Schichte nun das Fleisch immer leicht versetzt auf einem Backpapier und bestreiche jede Roulade mit der Marinade. Wickle das Fleisch fest ein und friere es für mindestens 2 Stunden ein.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 150°C O/U vor und stelle die Servierpfannen hinein.

TOMATENSOSSE

Erhitze das Öl in einem kleinen Topf und gib das Tomatenmark und den Zucker hinzu. Brate alles kurz an und lösche es mit den passierten Tomaten ab. Schmecke die Soße mit Salz und Pfeffer ab und lasse sie bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Halte die Soße bis zum Verzehr im vorgeheizten Ofen warm.

JOGHURTSOSSE

Presse die Knoblauchzehe, schneide die Minzblätter klein und verrühre alle Zutaten zu einer Soße.

FLEISCH ANBRATEN

Schneide das gefrorene Fleisch mit einem scharfen Messer, wie bei einem Döner, in dünne Scheiben. Erhitze das Butterschmalz bei hoher Stufe in einer Pfanne und brate darin die Fleischstücke kurz an. Gib das Fleisch in eine ofenfeste Form und stelle es zum Warmhalten in den Ofen.



Tipp: Achte darauf das Fleisch nicht sofort zu wenden, da sonst Flüssigkeit austritt und das Fleisch nicht gebraten, sondern gekocht wird.

BROTWÜRFEL

DÖNERFLEISCH:

- 3 Zwiebeln
- 90 g Olivenöl
- 3 TL Pfeffer
- 2 TL Salz
- 3 TL Paprika (edelsüß)
- 3 TL Thymian (getrocknet)
- 2 Thymian (Zweige)
- 1200 g Rinderrouladen

TOMATENSOSSE:

- 20 g Olivenöl
- 50 g Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 500 g Tomaten (passiert)
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

JOGHURTSOSSE:

- 1 Knoblauchzehe
- 10 Minze (Blätter)
- 500 g Joghurt (10 %)
- 1 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 10 g Wasser

ZUM ANBRATEN:



ISKENDER KEBAB / RAMADAN REZEPT / MURATS 5 MINUTEN

Heize den Ofen auf 220°C Heißluft Grillen vor.



Schneide das Fladenbrot in kleine Würfel, gib sie gemeinsam mit dem Butterschmalz und Olivenöl in die bereits verwendete Pfanne und brate sie portionsweise kurz an. Verteile das angebratene Brot flach auf Blechen und gib sie für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

SERVIEREN

Stich die Peperoni mit einer Gabel ein und brate sie mit den Tomaten in der bereits verwendeten Pfanne an. Verteile die Brotwürfel in die Servierpfannen und schichte den Joghurt, die Tomatensoße und das Fleisch darauf. Erhitze die Butter, lasse sie aufschäumen, rühre das Paprikapulver ein und gieße sie dann über das Fleisch. Serviere das Gericht mit den Peperoni und Tomaten.



Tipp: Gib nach Belieben noch etwas Chiliöl zur Butter.

2 EL Butterschmalz

BROTWÜRFEL:

- 1** Fladenbrot
- 1 EL** Butterschmalz
- 3 EL** Olivenöl

ZUM SERVIEREN:

- 6** Peperoni
- 200 g** Cocktailtomaten
- 1 EL** Butter
- 1 TL** Paprika (edelsüß)