

ADANA KEBAB / LECKERE GRILLSPIESSE MIT LAMMFLEISCH/ RAMADAN REZEPT



Adana Kebabi (auch scharfer Spieß genannt) ist wohl eines der berühmtesten Kebab - (Fleisch) Spezialitäten und bei Vielen sehr beliebt. Typischerweise sind die Spieße sehr scharf, aber sie können auch nach Belieben milder zubereitet werden. Der besonders kräftige Geschmack kommt bei dem Gericht durch das Lammfleisch und -Fett zustande. Durch die Gewürze wie Kreuzkümmel, Isot und Chili bekommen die Spieße einen außergewöhnlichen Geschmack. Dazu können verschiedene Sachen wie Joghurtsoße, Ayvar, Fladenbrot oder auch Zwiebelsalat serviert werden.



Zubereitungszeit

60 Minuten



Kochzeit

8 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 16

ADANA KEBAB

Entferne das Kerngehäuse der Paprika und schäle die Zwiebeln und die Knoblauchzehe. Schneide das Fleisch und das Fett in lange Streifen. Zerkleinere nun zuerst das Fleisch und das Fett und anschließend die Paprika, Zwiebeln und Knoblauchzehen mit Hilfe eines Fleischwolfs. Füge die Gewürze hinzu und vermenge sie mit den Zutaten. Dafür verwende ich immer gerne den K-Haken der Küchenmaschine.



Wenn du keinen Fleischwolf hast, kannst du die Zutaten auch ganz fein mit einem Messer hacken.



Je nachdem wie scharf die Chiliflocken sind, kannst du mehr oder auch weniger verwenden.



Wenn die geknetete Fleischmasse zu weich geworden ist, kannst du noch Semmelbrösel zu fügen. Diese Binden die Feuchtigkeit der Paprika und der Spieß hält später schön zusammen.

ADANA KEBAB:

- 2 kg** Lammfleisch
- 500 g** Lammfett
- 150 g** Semmelbrösel
- 4** Spitzpaprika (rot)
- 4** Zwiebeln
- 4** Knoblauchzehen
- 8 EL** Chiliflocken
- 2 EL** Isot
- 2 TL** Pfeffer
- 6 TL** Salz
- 1 TL** Kreuzkümmel (gemahlen)

ROTTER ZWIEBELSALAT:

- 8** rote Zwiebeln
- 1** Petersilie
- 2.5** Zitronen (Saft)
- 9 EL** Olivenöl
- 2.25 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 8 EL** Sumak (Essigbaumgewürz)

SPIESSE FORMEN

Nun kannst du die Spieße formen. Ich habe dazu einmal große Adana Spieße, aber auch kleine Grillspieße verwendet. Ihr solltet dabei nur darauf achten, dass die Spieße schon flach, aber auch breit sind, damit das Fleisch später gut am Spieß hält. Nimm nun eine Portion der Fleischmasse aus dem Topf heraus und drücke sie fest flach um einen Spieß. Fette deine Hände dazu mit etwas Sonnenblumenöl, damit die Masse nicht an den Händen kleben bleibt. Drücke nun mit zwei Fingern waagrecht kleine Vertiefungen in das Fleisch. So bekommen die Adana Spieße ihr typisches Aussehen. Lege die Spieße nun auf ein mit Backfolie belegtes Blech und friere sie ein, bis sie komplett gefroren sind.

ZWIEBELSALAT

Schneide die geschälten Zwiebeln in dünne Halbringe. Hacke die Petersilie fein und vermische anschließend alle Zutaten miteinander.



ADANA KEBAB / LECKERE GRILLSPIESSE MIT LAMMFLEISCH/ RAMADAN REZEPT

ADANA GRILLEN

Grille die Spieße nun von beiden Seiten für etwa 3-4 Minuten entweder auf dem Grill draußen, auf einer Grillplatte oder in einer Pfanne auf dem Herd. Serviere die Spieße mit dem Zwiebelsalat und Fladenbrot.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!