

KEBAB AUS DEM OFEN: KILIS TAVA / TEPSEI KEBABI / RAMADAN REZEPTE / RAMAZAN TARIFLERI



Dieses Kebab aus dem Ofen ist ganz schnell vor- und auch zubereitet. Die untere Schicht ist eine Rosmarin-Kartoffelschicht, darüber wird die mit Gemüse vermischte Kebabschicht verteilt. Da das Gericht im Ofen gebacken wird, habt ihr auch keine Arbeit damit und könnt in der Zwischenzeit die Füße hochlegen oder das Dessert vorbereiten. Das Rezept stammt aus dem Türkischen und wird Kilis Tava oder auch Tepsei Kebabi genannt und wird oft in Gaziantep zubereitet. Es ist ein wunderbares Ramadan Rezept – dazu braucht ihr auch keine weitere Beilage, sondern serviert einfach Joghurt dazu. Am besten den stichfesten Sahnejoghurt.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

KARTOFFELSCHICHT

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor. Schäle die Kartoffeln und schneide oder hoble sie in 3 mm dünne Scheiben. Gib sie in eine Ofenfeste Form (z. B. Samira Gusseisenpfanne). Füge das Salz, den Rosmarinzweig, eine Prise geriebene Muskatnuss und das Wasser hinzu. Verrühre alles mit den Kartoffeln und schließe den Deckel. Backe die Kartoffeln für etwa 20 Minuten mit Deckel. Stelle in der Zwischenzeit die Kebabmasse her.

KEBAB

Schneide die grüne und rote Spitzpaprika, die Knoblauchzehe und die Zwiebel sehr fein. Verknete nun das Hackfleisch mit dem Gemüse, allen Kräutern und dem Olivenöl für etwa 2-3 Minuten, bis sich alles gut verbunden hat.

KEBAB FERTIGSTELLEN

Nimm die Kartoffeln aus dem Ofen heraus, entferne den Deckel und drücke die Kebabmasse als dünne Schicht nun auf die Kartoffeln drauf – das geht am besten mit einem Teigschaber. Markiere jetzt schon einmal 6 Portionen (wie Kuchenstücke) und lege nun auf jede Portion eine Spitzpaprika. Schneide die Tomate in 6 Teile und lege sie dazu. Backe das Kebabgericht im Ofen OHNE Deckel nun für weitere 20-25 Minuten, bis es gar und an der Oberfläche leicht braun ist. Schalte bei Bedarf kurz die Grillstufe dazu.

Serviere das Kebab mit Joghurt und nach Belieben Chili.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KARTOFFELSCHICHT:

- 800 g** Kartoffeln (vorwiegend festkochend, geschält)
- ½ TL** Salz
- 1** Rosmarin
- 1 Pr.** Muskatnuss
- 50 g** Wasser

KEBAB:

- 800 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** Spitzpaprika (grün)
- 1** Spitzpaprika (rot)
- 2** Knoblauchzehen
- 1** Zwiebel
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 Pr.** Zimt
- 1 TL** Bergbohnenkraut
- 1 TL** Paprika (edelsüß)
- 1 Pr.** Chili
- 1 TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 EL** Olivenöl

DEKORATION:

- 6** Spitzpaprika (grün)
- 1** Tomate

KEBAB AUS DEM OFEN: KILIS TAVA / TEPSEI KEBABI / RAMADAN REZEPTE /
RAMAZAN TARIFLERI



ZUM SERVIEREN:

- 600 g** Sahnejoghurt
- 1 TL** Chiliflocke