



KEBAB AUS DEM OFEN MIT BRATKARTOFFELN / DEUTSCH-TÜRKISCHE KÜCHE



Heute gibt's ein deutsch-türkisches Rezept – ich kombiniere ein Kebab-Fleischgericht aus dem Ofen mit klassischen Bratkartoffeln aus der Pfanne. Wunderbar würzig und lecker!



Zubereitungszeit

2.5 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Halbscheiben. Schneide die Paprikaschoten in feine Streifen. Brate die Zwiebeln und die Paprikastreifen mit 3 EL Öl in einem großen Topf bei mittelhoher Hitze etwa 8 Minuten an, bis das Gemüse weich ist.

ZUBEREITUNG FLEISCH

Nimm das Fleisch 2 Stunden vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank. Entferne die Silberhaut vom Fleisch und schneide es 2 cm tief, schachbrettartig ein. Achte darauf nicht zu tief zu schneiden.

Verrühre die Gewürze miteinander. Fülle die Hälfte der Gewürze in die Fleischspalten ein. Fülle nun etwa die Hälfte der Gemüsemischung in einen tiefen Bräter oder in eine Auflaufform. Fülle den Rest in die Fleischspalten ein und reibe das Fleisch mit der restlichen Gewürzmischung ein.

Lege das Fleisch in die Auflaufform, diese sollte so klein sein, dass das Fleisch wieder in die ursprüngliche Form gelegt werden kann. Alternativ kann man das Fleisch mit Küchengarn zusammenbinden. Gare das Fleisch bei 160 °C O/U im Backofen für etwa 2 Stunden.

ZUBEREITUNG KARTOFFELN

Gare in der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser, bis sie weich sind. Pelle die Kartoffeln und lasse sie kurz abkühlen. Schneide sie dann in dicke Scheiben. Erhitze das Butterschmalz in einer (Eisen-) Pfanne und brate die Kartoffeln darin von beiden Seiten an, bis sie goldbraun sind. Wer möchte, legt die Rosmarinzwige beim Anbraten dazu. Würze die Kartoffeln anschließend mit Salz und Pfeffer.

ZUBEREITUNG TZAZIKI

Reibe den Knoblauch fein und verrühre ihn mit dem Joghurt, Salz und Pfeffer.

FLEISCH FERTIGSTELLEN UND SERVIEREN

Grille das Fleisch im Backofen bei Grillstufe etwa 5 Minuten, damit es eine tolle Kruste bekommt.

FÜLLUNG:

- 3 Paprika (gelb, grün, rot)
- 3 Zwiebeln
- 6 EL Sonnenblumenöl
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 2 kg Rindfleisch (Hals)

GEWÜRZMISCHUNG:

- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Thymian
- 1 TL Minze
- 1 TL Chili
- ½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)

KARTOFFELN:

- 1 kg Kartoffel
- 5 Rosmarin
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

TZAZIKI:

- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Joghurt (10 %)
-

KEBAB AUS DEM OFEN MIT BRATKARTOFFELN / DEUTSCH-TÜRKISCHE KÜCHE



Schneide das Fleisch in Scheiben und serviere es mit dem Gemüse, den Kartoffeln und dem Tzaziki.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3



½ TL Salz



¼ TL Pfeffer