

# SULTAN KEBABI – KEBAB REZEPT AUS DEM OFEN MIT HÄHNCHEN & YUFKA



Für den Sultan Kebab wird eine Füllung aus Hähnchenbrust hergestellt, die anschließend in Yufka Teigblätter gefüllt und aufgerollt wird. Im Ofen werden die Yufkarollen knusprig gebacken, anschließend in Hühnerbrühe getaucht und dann mit einer Joghurt- und Paprikasoße serviert.



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

## FÜLLUNG

Schneide die Hähnchenbrust und die Zwiebeln in kleine Würfel und schneide die Spitzpaprikas in feine Ringe. Erhitze das Öl in einem Topf auf mittlerer Stufe und brate die Zwiebeln darin etwa 2-3 Minuten glasig an. Gib die Paprikastücke dazu und brate sie etwa 4 Minuten mit an. Füge die Hähnchenbrust hinzu und gare sie solange, bis der Fleischsaft ausgetreten ist. Würze es anschließend nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Chili. Lasse den Fleischsaft etwas einkochen.

## FÜLLEN & AUFROLLEN

Halbiere die Yufkablätter und gib etwa 3 Esslöffel der Hähnchenfüllung der Länge nach auf das halbe Yufkablatt, falte die Seiten nach innen und rolle es ein.

Lege die eingerollten Yufka nebeneinander auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Backblech und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200° O/U für 20-25 Minuten, bis die Yufkarollen knusprig sind. Bestreiche die Yufkarollen nach dem Backen direkt mit der Hühnerbrühe oder tauche sie hinein und lasse sie einziehen.

## JOGHURTSOSSE

Reibe den Knoblauch fein und verrühre ihn gemeinsam mit dem Joghurt in einer Schüssel. Würze ihn anschließend mit Salz und Pfeffer.

## PAPRIKASOSSE

Erhitze kurz vor dem Verzehr die Butter gemeinsam mit dem Paprikapulver und den Chiliflocken in einen Topf, bis die Butter aufschäumt.

## ANRICHTEN

Schneide die Yufkarollen in kleine Stücke und serviere sie gemeinsam mit dem Joghurt und der Paprikabutter.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## FÜLLUNG:

- 700 g** Hähnchenbrust
- 2** Zwiebeln
- 2** Spitzpaprika (grün, mild)
- 2** Spitzpaprika (grün, scharf)
- 2** Spitzpaprika (rot)
- 50 ml** Olivenöl
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- ½ TL** Bergbohnenkraut
- ¼ TL** Chili

## AUSSERDEM:

- 6** Yufka (Teigblätter)
- 400 ml** Gemüsebrühe (oder Hühnerbrühe)

## JOGHURTSOSSE:

- 600 g** Naturjoghurt (10 %)
- 3** Knoblauchzehen
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

## PAPRIKASOSSE:

- 3 EL** Butter
- 1 EL** Paprikapulver

# SULTAN KEBABI – KEBAB REZEPT AUS DEM OFEN MIT HÄHNCHEN & YUFKA



(edelsüß)



**1 TL** Chili