



© ZuGast 2018

Bilder Severin Nowacki

Rezept von Firas el Borij, „Sharq Oriental“ aus ZuGast Ausgabe 20

KABAB SHISHLIK, JOJEH KEBAB KABAB KUBIDEH, MEIGU KABAB, KABAB BARG



FÜR 4 PERSONEN

Kabab Shishlik

1 Prise Safranpulver
Schwarzer, gemahlener Pfeffer
2 große Zwiebeln, in Julienne geschnitten
100 ml Olivenöl
Salz
50 ml Limettensaft
50 ml weißer Essig
500 g Lammkoteletts mit Knochen
Safran, Pfeffer, Zwiebeln, Olivenöl, Salz, Limettensaft und Essig vermengen und die Lammkoteletts damit marinieren. Drei Stunden kühl stellen. Die Koteletts auf Spieße stecken und von jeder Seite fünf Minuten grillen.

Kabab Koobideh

500 g Rinderhackfleisch
Salz
Schwarzer, gemahlener Pfeffer
1 große Zwiebel, gehackt
Rindfleisch, Salz, Pfeffer und Zwiebel in einer Schüssel gut vermengen. Die Masse eine halbe Stunde kalt stellen. In 8 Portionen aufteilen und um Metallspieße formen. Auf dem Grill von jeder Seite zwei Minuten grillen.

Kabab Barg

800 g Rinderfilet
100 ml Olivenöl
50 ml Limettensaft

2 große weiße Zwiebeln, in Julienne geschnitten
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Prise Safranpulver
Salz
Schwarzer, gemahlener Pfeffer
Das Rinderfilet in Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Limettensaft, Zwiebeln, Knoblauch, Safran, Salz und Pfeffer vermengen. Auf Spieße stecken von jeder Seite auf dem Grill zwei Minuten grillen.

Joojeh Kebab

1 kg Hühnerbrust
100 ml Olivenöl
2 weiße Zwiebeln, gehackt
50 ml Zitronensaft
Salz
Schwarzer gemahlener Pfeffer
100 g Joghurt
1 Prise Safranpulver
Die Hühnerbrüste in Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Zwiebeln, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Joghurt und Safran vermengen. Eine Stunde kalt stellen. Auf Metallspieße spießen und auf dem Grill solange grillen, bis das Hühnerfleisch gar ist.