Rezept

# Türkische Rindfleischspieße

Ein Rezept von Türkische Rindfleischspieße, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **600 g** | Rinderhüftsteaks (je ca. 3 cm dick) |
| **1/4 TL** | Chilipulver |
| **1 TL** | Sumak (gemahlene, getrocknete Steinfrüchte des Sumach-Strauchs) |
| **2 EL** | neutrales Pflanzenöl |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **4 EL** | Olivenöl |
| **1 TL** | gemahlener Kreuzkümmel |
| **200 g** | Bulgur |
| **80 g** | gesalzene, geröstete Pistazienkerne |
| **200 g** | griechischer Naturjoghurt |
| **2** | Knoblauchzehen |
| **je 1/2 TL** | Zimtpulver, gemahlener Kreuzkümmel und edelsüßes Paprikapulver |
| **7 EL** | Olivenöl |
| | Salz |
| **1** | Zwiebel |
| **4** | getrocknete Aprikosen |
| **3 EL** | Tomatenmark |
| **1/2 TL** | Zimtpulver |
| | Salz |
| **8 lange** | Metallspieße |
| **1 TL** | Sumak |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

## Zubereitung

1. Für die Spieße das Fleisch von den Sehnen befreien und in 3 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mit Chili, Zimt, Kreuzkümmel, Paprika, Sumak, Olivenöl und ½ TL Salz verrühren. Von dem Gewürzöl 4 EL abnehmen und fürs Anrichten zur Seite stellen. Restliches Gewürzöl mit dem Fleisch vermischen, abgedeckt 1 Std. kalt stellen.

2. Inzwischen für den Kisir die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Aprikosen ebenfalls klein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 2 Min. andünsten. Tomatenmark, Kreuzkümmel und Zimt dazugeben und kurz mitdünsten. Den Bulgur, Aprikosen und ½ l Wasser untermischen, aufkochen und abgedeckt bei schwacher Hitze nach Packungsanweisung ca. 10 Min. leise köcheln lassen.

3. Den Kisir vom Herd nehmen und das übrige Olivenöl unterrühren, mit Salz abschmecken und abkühlen lassen. Pistazien aus den Schalen lösen und mit einem großen Messer nicht zu fein hacken.

4. Die Fleischwürfel auf die Metallspieße stecken. In einer großen beschichteten Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Darin die Fleischspieße rundherum bei starker Hitze ca. 10 Min. braten. Fleischspieße mit Salz würzen.

5. Die Rindfleischspieße mit dem Kisir, dem Joghurt und dem restlichen Gewürzöl anrichten. Die gehackten Pistazien und das Sumak darüberstreuen.