

Rezept

Kebap mit Joghurt auf Fladenbrot

Ein Rezept von Kebap mit Joghurt auf Fladenbrot, am 19.04.2024

Zutaten

800 g Lammfleisch aus der Keule	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
1 gute Msp. sumak (rotes Pulver aus Essigbaumfrüchten)	½ TL pulbiber (Paprikaflocken)
Öl für die Spieße	4 Grillspieße zum Aufstecken
1 kleine Zwiebel	2 große Tomaten
20 g Butter	1 Knoblauchzehe
Pfeffer, frisch gemahlen	Salz
Salz	350 g löffelfester Joghurt
50 g Butter	4 milde oder scharfe Peperoni
	4 kleine Fladenbrote oder 1 großes dünnes Fladenbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 980 kcal

Zubereitung

1. Für die Spieße das Lammfleisch in 1,5 cm große Würfel schneiden. Das Öl in eine Schüssel gießen, 1 TL Salz und die Gewürze unterrühren, das Fleisch darin wenden und zugedeckt 1 Std. marinieren. Die Spießchen mit dem Öl einpinseln, die Fleischwürfel abtropfen lassen und auf die Spieße stecken.
2. Für die Sauce die Stielansätze der Tomaten entfernen, die Tomaten kurz überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Butter in einem kleinen Topf mittelstark erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig braten. Die Tomaten unterrühren und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei schwacher Hitze zugedeckt 8-10 Min. dünsten, nach Bedarf noch 2-3 EL Wasser zufügen. Warm halten.
3. Den Joghurt in eine Schüssel geben, ½ TL Salz unterrühren. Die Peperoni waschen. Backofen auf 140° (Umluft 120°) vorheizen und die Fladenbrote auf dem Rost (Mitte) 6-8 Min. aufbacken und warm halten.
4. Die Spieße in der Pfanne von allen Seiten braun braten. Peperoni dazwischenlegen und mitbraten. Die 60 g Butter in einem Butterpfännchen erhitzen. Die Fladenbrote in Portionsstücke schneiden, auf vier Teller verteilen und mit heißer Butter beträufeln. Den Joghurt auf dem Brot verteilen, das Fleisch von den Spießen abstreifen und darauf anrichten. Auf jede Portion etwas Tomatensauce geben und garniert mit je 1 Peperoni sofort servieren.