

Rezept

Lammhack-Kebab mit Joghurtsauce

Ein Rezept von Lammhack-Kebab mit Joghurtsauce, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Bund glatte Petersilie	50 g getrocknete Softaprikosen
500 g Lamm- oder Rinderhackfleisch	2 EL Tomatenmark
1 TL Chiliflocken	1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL getrockneter Majoran	2 Knoblauchzehen
Salz	Pfeffer
3-4 EL Olivenöl	150 g Salatgurke
3-4 Stiele Dill	400 g griechischer Sahnejoghurt
8 lange Holz-/Metallspeieße	Öl zum Grillen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Holzspeieße in kaltem Wasser ca. 15 Min. einweichen. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Die Aprikosen in feine Würfel schneiden. Hackfleisch, Petersilie, Aprikosen, Tomatenmark, Chili, Kreuzkümmel und Thymian in eine Schüssel geben. 1 Knoblauchzehe schälen, dazupressen und alles verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Grill anheizen. Die Hackmasse in 8 Portionen teilen. Mit angefeuchteten Händen um die Speieße herum zu langen, flachen Strängen formen. Die Kebab-Spieeße rundherum mit Öl bestreichen. Auf dem heißen Grill auf einer geölten Grillschale unter Wenden 10-12 Min. braten.
3. Inzwischen die Gurke längs halbieren, entkernen und grob raspeln. Die Gurkenraspel mit Salz bestreuen und kurz ziehen lassen. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Mit Joghurt und abgetropften Gurkenraspeln verrühren, übrige Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Die Joghurtsauce mit Salz und Pfeffer würzen, gut verrühren und zu den Kebab-Spieeßen servieren. Nach Belieben mit Thymianzweigen garnieren.