

Rezept

Schisch Kebap

Ein Rezept von Schisch Kebap, am 28.03.2023

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 700 g Lammkeule (ohne Knochen) | 1 große Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 1/2 Bund Petersilie |
| 2 EL Zitronensaft | 1 EL edelsüßes Paprikapulver |
| 2 TL gemahlener Kreuzkümmel | Salz |
| gemahlener Pfeffer | 4 EL Olivenöl |
| je 1 grüne und rote Paprikaschote | 4 feste Tomaten |
| 4 Chilischoten nach Belieben | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Große Fettstücke und Sehnen von der Lammkeule abschneiden. Lammfleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, Zwiebel fein reiben, Knoblauch durch die Presse drücken. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen sehr fein hacken.
2. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Zitronensaft, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Fleischwürfel untermischen und mindestens 4 Stunden kühl stellen, besser noch über Nacht marinieren.
3. Dann Paprikaschoten waschen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze wegschneiden. Die Viertel noch mal quer teilen. Nach Belieben die Chilis waschen, entstielen und mit oder ohne den Kernen (je nachdem wie scharf man's mag) in 2 cm lange Stücke schneiden. Fleisch, Paprikaschoten, Tomaten und nach Belieben Chilistücke abwechselnd auf Spieße stecken.
4. Backofen- oder Holzkohलगrill anheizen oder eine Grillpfanne auf dem Herd heiß machen. Die Spieße auf den Rost legen und unter der Grillschlange, über der Glut oder in der Pfanne auf dem Herd etwa 15 Minuten garen. Dabei ab und zu umdrehen.