Kebap

Den leckeren Kebap kann man mit diesem Rezept selbst zubereiten, so schmeckt er am besten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

750 g	Lammfleisch
6 Stk.	Chilischoten
2 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Paprikaschoten
1 Prise	Petersilie
4 Stk.	Zitronenspalten (zum Garnieren)
1 Tupfer	Joghurt (zum Garnieren)
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Olivenöl

Zubereitung

1. **Kebap** wird aus Lammfleisch hergestellt. Dieses ebenso wie die Zwiebeln und den Knoblauch würfeln. Zusammen mit den Chilischoten, etwas Petersilie und Meersalz in einer Küchenmaschine kurz mixen, so dass eine grobe Masse entsteht.

2. Pfeffern und eventuell noch etwas nachsalzen. Mit feuchten Händen die Fleischmasse zu formen und diese auf jeweils einen Metallstab aufspießen.

3. Rundum mit Öl einpinseln. Paprikaschoten waschen, putzen und vierteln. Mit dem Fleisch auf einem Holzkohlengrill grillen.

4. Nach etwa 10 Minuten ist das Fleisch gar. Auf vorgewärmten Tellern mit etwas Joghurt und Zitronenspalten garniert servieren.

Tipp

Als Beilage zu Kebap eignen sich Pommes frittes, Reis und Salat.