



Kochwerkstatt Wiesbaden

Adana Kebap

Zutaten:

- 500 g Lammhackfleisch oder Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL Sumach
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Würfel von roter Spitzpaprika
- Eine Handvoll frische Petersilie, gehackt
- Metallspieße

Anleitung:

1. Das Lamm- oder Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben.
2. Die fein gehackte Zwiebel, Knoblauchzehen, gemahlener Kreuzkümmel, Paprikapulver, gemahlener Koriander, Sumach, Salz, Pfeffer, die Würfel von roter Spitzpaprika und die gehackte Petersilie hinzufügen.
3. Alle Zutaten gut vermengen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.
4. Die Hackfleischmischung für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.
5. Die Metallspieße einölen, damit das Fleisch später nicht kleben bleibt.
6. Die Hackfleischmischung um die Metallspieße formen, sodass längliche Kebap-Formen entstehen.
7. Die Kebap-Spieße auf einem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze grillen, bis sie durchgegart und schön gebräunt sind. Dabei gelegentlich wenden, damit sie gleichmäßig gegart werden.
8. Die gegrillten Adana Kebap-Spieße aus der Grillpfanne nehmen und auf einem Teller anrichten.
9. Nach Belieben mit zusätzlicher frischer Petersilie garnieren und servieren.