

Adana Kebap mit Minzjoghurt, Tomaten-Salat, Fladenbrot

Für zwei Personen

Für das Kebap:

400 g Rinderhackfleisch	400 g Lammhackfleisch	30 g Rosinen
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
1 TL Zimt	1 TL Kreuzkümmel	1 TL milde Chiliflocken
1 TL Koriandersaat	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Minzjoghurt:

250 g griech. Joghurt, 10 %	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	Salz	

Für den Tomatensalat:

6 Strauchtomaten	1 kleine rote Zwiebel	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fladenbrot:

1 Ei	5 EL Joghurt, 3,5 %	1 EL hellen Sesamsaat
6 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	

Für das Kebap:

Kräuter abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Hackfleisch, Kräuter mit dem Ei und den Rosinen verkneten. Masse mit den Gewürzen, den Chiliflocken sowie Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleisch-Masse vierteln, jeweils zu Rollen formen und auf mit Olivenöl eingeeilte Metall- oder Holz-Spieße stecken. Reichlich Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Fleischspieße darin unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Minzjoghurt:

Knoblauch abziehen, durch eine Presse drücken und mit dem Joghurt vermengen. Minze abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, fein hacken und unterrühren. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Joghurt mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Für den Tomatensalat:

Zwiebel abziehen und kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Strunk heraus-schneiden und Hälften in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Tomaten, Knoblauch, Koriander mit dem Olivenöl sowie dem Zitronensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Fladenbrot:

Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer vermischen. Den Joghurt und das Ei dazu geben und alles gut verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und zu einem etwa daumendicken runden Fladen von ca. 20 cm Durchmesser ausstreichen. Den Sesam darauf streuen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Adana Kebap mit Minzjoghurt, Tomatensalat und Fladenbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Eike Baumgart am 31. Juli 2017