## Hack-Spieße mit Paprikagewürz-Soße und Kardamom-Reis

Für den Reis:

300 g Basmatireis 5 Kardamomkapseln Salz

Für die Sauce:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 2 Zweige Rosmarin 4 Zweige Thymian 3 Flaschentomaten 1 rote Paprika 2 gelbe Paprika 2 EL Olivenöl 1 TL Baharat

1 TL Zucker Salz Pfeffer

Cayennepfeffer

Für die Spieße:

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1/2 Bund glatte Petersilie

1/2 Bund frischer Koriander 500 g Hackfleisch vom Kalb 1 Ei

1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen 1 Prise Koriander, gemahlen 1 Prise Zimt Salz Pfeffer 2 EL Olivenöl

Außerdem:

Grill-, Schaschlik-Spieße

Den Reis unter fließendem Wasser gründlich abbrausen. Den Reis mit der 1,5- fachen Menge Wasser in einen Topf geben. Kardamomkapseln zugeben und leicht salzen. Alles aufkochen, dann zugedeckt bei niedriger Temperatur den Reis ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln.

Die Tomaten am Stielansatz einritzen. Kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und die Haut abziehen. Den Strunk entfernen und die Tomaten grob schneiden.

Von der Paprika mit einem Sparschäler die Haut fein abschälen. Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen, Paprikahälften in etwa 4 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Knoblauch und Baharat dazugeben und kurz mit anschwitzen. Paprika zugeben und kurz anbraten, dann Tomaten dazugeben, die Kräuterzweige einlegen. Zucker, je eine Prise Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer zugeben und aufkochen. Dann die Sauce einige Minuten leicht köcheln lassen.

Für den Hackspieß die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Petersilie und Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Ein paar Kräuterblättchen für die Dekoration beiseitelegen, den Rest fein schneiden.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch, fein geschnittene Kräuter, Ei, Kreuzkümmel, Koriander, Zimt, je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles gut vermengen.

Die Hackmasse um die Spieße formen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Hackspieße darin von allen Seiten braten.

Die Paprikasauce abschmecken.

Hackspieße und Sauce anrichten, mit Petersilien- und Korianderblättchen garnieren und den Reis dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 31. August 2020