

Hackfleisch-Spieße türkisch

Für 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch	1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Pul Biber
1 Zwiebel, gerieben	1 Knoblauchzehe	1 Ei
3 EL Semmelbrösel	3 Zweige Minze	Salz, Pfeffer
Öl		

Die Knoblauchzehe mit ein wenig Salz zu Mus reiben.

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten und verbinden können.

Anschließend den Fleischteig mit den Händen portionsweise um Holzstäbchen drücken.

Eine Pfanne mit ein wenig Öl erhitzen und die Spieße von allen Seiten in 5 - 10 Minuten knusprig braun braten. Im Sommer lassen sich die Spieße natürlich auch wunderbar auf einem Holzkohlegrill mit Metallspießen zubereiten.

Als Beilagen eignen sich Reis, Salat und Schafskäse. In der Türkei isst man gern Joghurt dazu oder gibt das gegarte Fleisch der Spieße auch gern in aufgeschnittenes Fladenbrot als Snack.

NN am 17. Juni 2025