

# Reh-Kebab mit Naanbrot und Rotkohl-Salat

**Für 4 Personen**

**Spieße:**

400-500 g Reh-Hackfleisch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Zweig Rosmarin
2-3 Zehen Knoblauch	1 Ei	Harissa, Salz
50-60 g Dinkel-Paniermehl		

**Rotkohl-Salat:**

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	3-4 EL Honig	2 TL Salz
Pfeffer	7-8 EL Rotwein-Essig	4 EL Olivenöl
4-5 EL Nussöl		

**Naanbrot:**

500 g Mehl	$1\frac{1}{2}$ -2 TL Backpulver	450 g Joghurt
3 EL Olivenöl	$1\frac{1}{2}$ -2 TL Salz	Öl

**Joghurt-Dip:**

100 g griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Honig
1 frische Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Harissa
2 EL Olivenöl		

**Spieße:**

für Frikadellen: ca. 4 Scheiben eingeweichtes (z.B. Dinkel-Toast) Brot Petersilie inklusive der Stängel in feine Streifen schneiden, Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Beides unter das Hack mischen und mit Salz und Harissa würzen. Ei und etwas Dinkelpaniermehl dazugeben. Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden, zur Hackmasse geben und alles mit den Händen gut durchmischen.

Die Hackfleischmasse auf Adana-Spieße kneten. Wichtig ist, dass das Hack so an die Spieße gedrückt wird, dass die Luft herausgedrückt wird, damit das Fleisch an den Spießen hält. Wer keine Adana-Spieße hat, formt das Fleisch einfach zu Frikadellen. Dann unbedingt statt Paniermehl in Wasser eingeweichtes Brot verwenden.

Die Spieße beziehungsweise Frikadellen in einer Pfanne oder auf dem Grill braten, bis sie röstbraun und gut durch sind.

**Rotkohl-Salat:**

Den Strunk des Kohls herausschneiden und den Kohl in Streifen schneiden. In einer Schale mit Honig, Salz und frischem Pfeffer aus der Mühle würzen. Essig, Olivenöl und Nussöl hinzufügen. Dann den Rotkohl mit den Händen (dazu am besten Handschuhe anziehen) fest durchkneten, damit die Struktur des Kohls aufbricht und er weicher wird.

**Naanbrot:**

500 g Mehl und das Backpulver mischen. Der Rest des Mehls wird zum Ausrollen benötigt. Joghurt, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem leicht zähen Teig verkneten. 15 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig zu Fladen ausrollen und in einer Pfanne in Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur goldbraun ausbacken.

**Joghurt-Dip:**

Zitrone auspressen und mit dem Joghurt vermischen. Honig hinzugeben. Chili klein hacken und hinzugeben. Petersilie inklusive der Stängel in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz und 1 Prise Harissa würzen. Alles mit Olivenöl vermischen.

**Anrichten:**

Den Salat in die Mitte der Teller legen, die Spieße in kleinere Teile schneiden und auf den Salat legen. Mit Joghurt-Dip und Naanbrot servieren.

**Tipp:**

Aus dieser Kombi lässt sich auch gut ein Döner machen. Dazu das Brot vorsichtig aufschneiden, füllen und in etwas Backpapier wickeln, damit es beim Essen nicht kleckert.

Tarik Rose am 08. September 2019