

# [Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „Capos81“ vom 31. August 2023, 21:52



Saftiges Hackfleisch von Rind und Lamm mit einer intensiven Würze, gegrillt auf einem Spieß.  
Was will man(n) mehr!?

**Gericht** Hauptgericht

**Küche** Türkisch

**Vorbereitungszeit** 30Minuten Minuten

**Zubereitungszeit** 15Minuten Minuten

**Gesamtzeit** 45Minuten Minuten

**Portionen** 4 Spieße

## **Kochutensilien**

- 4 Kebab Spieße
- Gemüsereibe

## **Zutaten:**

- 400 g Rinderhack
- 200 g Lammhack
- 3 TL Pul Biber türk. Chiliflocken
- 1 TL Schwarkümmelpulver oder Cumin

- 2 TL Salz
- 1 TL grober Pfeffer
- 1 TL Paprika Edelsüß
- 1 große Gemüsezwiebel
- 5 Stengel Blattpetersilie

## Anleitungen

- Das Rinderhack und das Lammhack zusammen in eine Schüssel geben, Gewürze hinzu geben und alles gut vermischen.
- Die Gemüsezwiebel schälen und mit Hilfe der Gemüsereibe in die Hackmasse reiben. Die Petersilie von den Stengeln befreien und fein hacken. Dann ebenfalls zu dem Hackfleisch geben. Nun muss die Masse am besten **4 Std.** im Kühlschrank ziehen.
- Den Grill am besten mit Holz oder Holzkohle anheizen bis er **250°C** erreicht hat. Durch den Rauch bekommt das Kebap noch einmal einen extra Kick.
- Die Hackmasse aus dem Kühlschrank nehmen und auf dem Kebapspieß verteilen und gut andrücken. Dann ab damit auf den Grill.
- Wichtig ist die Spieße ständig zu drehen. So gart das Fleisch schön gleichmäßig und fällt nicht vom Spieß herunter. Nach **ca. 15 min.** sollten die Kebapspieße gar und schön braun sein.
- Fertig ist unser **Adana Kebap - türkische Hackspieße vom Grill.** Wir wünschen afiyet olsun!

## Notizen

Probiert zu den Adana Kebap einfach ein schönes Fladenbrot und einen Zitronen-Minz Joghurt. Ihr werdet Euch fühlen wie am Bosphorus.