



## Iskender Kebab

Zutaten (4 Portionen)

Am Vortag

800 g Rinderhüfte

1 Gemüsezwiebel

2 EL Türkischer Joghurt (10 %),

50 bis 70 ml Olivenöl,

je 1 TL Pul Biber und Kreuzkümmel,

je ½ TL Cayenne Pfeffer und schwarzer Pfeffer und 2 TL Thymian

Am Folgetag

1 Fladenbrot

Das Fleisch

Sonnenblumenöl

ein Stück Butter (ca. 50 g)

2 Spitzpaprika

Öl

Ein Stück Butter (ca. 50 g)

2 EL Tomatenmark,

3 große gewürfelte Tomaten,

etwas Wasser

in feine Scheiben schneiden

in der Schüssel mit der Reibe fein reiben, mit

verrühren. Fleisch darin eine Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

in Würfel schneiden.

aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und in

anbraten, zum Schluss

dazu. Währenddessen

in mundgerechte Stücke schneiden und mit etwas

im Dutch oven anbraten.

dazu.

hinzugeben und reduzieren lassen. Mit

1 TL Thymian, etwas Salz und Pfeffer  
4 EL Türkischer Joghurt  
3 Knoblauchzehen  
Saft ½ Limette  
etwas Salz  
Zum fertig gebratenen Fleisch etwas  
Butter (ca. 50 g)

2 – 3 Spitzpaprika  
Das gewürfelte Brot  
etwas Öl  
Butter (ca 50 g)  
Brot, Fleisch, Sauce  
gebratenen Spitzpaprika  
einigen Tomatscheiben

abschmecken und köcheln lassen.  
Währenddessen  
in eine Schüssel geben.  
pressen und dazu geben.  
hinzugeben.  
dazu und verrühren. Beiseite stellen.  
  
geben, schmelzen lassen, alles aus der  
Pfanne in einen Topf und 10 Minuten im  
geschlossenen Grill indirekt schmoren lassen.  
Währenddessen  
an grillen.  
in der Pfanne mit  
anbraten und etwas  
dazugeben, rösten lassen.  
mit  
und  
anrichten