



Türkische Leckereien - Sallys Welt

Kebab aus dem Ofen mit Bratkartoffeln

Zutaten

Füllung:	Gewürzmischung	Kartoffeln	Tzaziki
3 Paprikaschoten (gelb, grün, rot)	2 EL edelsüßes Paprikapulver	1 ½ kg Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
3 Zwiebeln	1 EL Salz	5 Zweige Rosmarin	500 g Joghurt (10 %)
6 EL Sonnenblumenöl	1 TL Pfeffer	2 EL Butterschmalz	½ TL Salz
½ TL Salz	1 TL Thymian	Salz	¼ TL Pfeffer
¼ TL Pfeffer	1 TL Minze	Pfeffer	
2 kg Rinderhals	1 TL Chili		
	½ TL Kreuzkümmel		

Zubereitung

Zubereitungszeit: 2,5 Std. - 6 Portionen

Füllung:

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Halbscheiben. Schneide die Paprikaschoten in feine Streifen. Brate die Zwiebeln und die Paprikastreifen mit 3 EL Öl in einem großen Topf bei mittelhoher Hitze etwa 8 Minuten an, bis das Gemüse weich ist.

Fleisch:

Nimm das Fleisch 2 Stunden vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank. Entferne die Silberhaut vom Fleisch und schneide es 2 cm tief, schachbrettartig ein. Achte darauf nicht zu tief zu schneiden.

Verrühre die Gewürze miteinander. Fülle die Hälfte der Gewürze in die Fleischspalten ein. Fülle nun etwa die Hälfte der Gemüsemischung in einen tiefen Bräter oder in eine Auflaufform. Fülle den Rest in die Fleischspalten ein und reibe das Fleisch mit der restlichen Gewürzmischung ein.

Lege das Fleisch in die Auflaufform, diese sollte so klein sein, dass das Fleisch wieder in die ursprüngliche Form gelegt werden kann. Alternativ kann man das Fleisch mit Küchengarn zusammenbinden. Gare das Fleisch bei 160 °C O/U im Backofen für etwa 2 Stunden.

Kartoffeln:

Gare in der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser, bis sie weich sind. Pelle die Kartoffeln und lasse sie kurz abkühlen. Schneide sie dann in dicke Scheiben. Erhitze das Butterschmalz in einer (Eisen-) Pfanne und brate die Kartoffeln darin von beiden Seiten an, bis sie goldbraun sind. Wer möchte, legt die Rosmarinzwige beim Anbraten dazu. Würze die Kartoffeln anschließend mit Salz und Pfeffer.

Tzaziki:

Reibe den Knoblauch fein und verrühre ihn mit dem Joghurt, Salz und Pfeffer.

Grille das Fleisch im Backofen bei Grillstufe etwa 5 Minuten, damit es eine tolle Kruste bekommt.

Schneide das Fleisch in Scheiben und serviere es mit dem Gemüse, den Kartoffeln und dem Tzaziki.

Lassen Sie es sich schmecken!

Quelle: Sallys Welt