



## Türkische Leckereien - Sallys Welt

# Kebab mit frittierten Kartoffelchips

### Zutaten

<b>Joghurtsoße:</b>	<b>Ragout:</b>		<b>Kartoffelstreifen:</b>
400 g Joghurt (10 %)	500 g Rinderfilet oder Entrecôte	1 TL getrocknetes Bohnenkraut	800 g geschälte Kartoffeln
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	1 TL Chiliflocken	1 l Frittierfett
½ TL Salz	2 Knoblauchzehen	100 ml Fleischbrühe	
¼ TL Pfeffer	1 Tomate	4 Blätter Basilikum	
	1 große Spitzpaprika		
	40 g Butterschmalz		
	½ TL Kreuzkümmel		
	1 TL Salz		
	½ TL Pfeffer		

### Zubereitung

Zubereitungszeit: 60 Min. - 4 Portionen

**Joghurtsoße:**

Schäle die Knoblauchzehe und reibe sie fein. Verrühre den Joghurt mit dem Knoblauch, dem Salz und dem Pfeffer. Stelle die Joghurtsoße bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Schneide das Fleisch in feine, etwa 1 cm breite und 3 cm lange Streifen. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Schneide auch die Paprika und Tomate in feine Würfel. Erwärme das Frittierfett in einem großen Topf bei mittelhoher Hitze auf 180 °C.

Tipp: Festkochende Kartoffeln eignen sich super.

**Ragout:**

Erhitze das Butterschmalz in einer großen Pfanne oder in einem Wok bei hoher Hitze und brate das Fleisch darin ganz scharf an, bis der Fleischsaft austritt und verdunstet ist. Füge die Zwiebeln hinzu und brate sie etwa 2 Minuten mit an. Füge nun die Paprika- und Tomatenwürfel, den Kreuzkümmel, das Salz, den Pfeffer, das Bohnenkraut, die Chiliflocken und die Fleischbrühe hinzu und lasse das Ragout aufkochen. Stelle den Herd herunter und lasse es für 2-3 Minuten einkochen und schalte dann den Herd aus. Schneide das Basilikum in feine Streifen und bestreue das Ragout damit.

Frittiere in der Zwischenzeit die Kartoffeln in 2-3 Portionen, bis sie goldbraun sind und lasse sie auf einem Küchentuch etwas abtropfen.

Gib nun etwas Joghurt auf einen Teller und verteile das Ragout außenherum. Lege die Kartoffeln als Kartoffelnest auf den Joghurt und serviere das Gericht sofort.

Lassen Sie es sich schmecken!

Quelle: Sallys Welt