

Rezept Çiç Kebap

Zutaten:

500 – 600 g entbeinte Lammkeule oder Kalbfleisch aus der Keule
2 – 3 Zwiebeln
2 – 3 Fleischtomaten
3 – 4 EL Olivenöl
4 – 2 l trockener Rotwein (Typ Bordeaux)
2 – 3 EL Rotweinessig
2 – 3 Knoblauchzehen
2 – 3 TL Rosenpaprika
1 TL Chilipulver oder Cayennepfeffer

Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen und für einige Sekunden in das kochende Wasser geben.

Mit einem Sieblöffel aus dem Wasser heben, die Haut entfernen, den Stielansatz ebenfalls entfernen und klein schneiden.

Die Tomaten mit dem Olivenöl der Marinade zufügen.

Die Fleischwürfel in die Marinade legen und mindestens 10 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit Alufolie abdecken.

Das Fleisch ab und zu wenden.

Am Tag der Zubereitung die Schaschlikspieße mit Öl bepinseln (aus Metall).

Die Fleisch durch ein Küchensieb abseihen, von allen Zutaten befreien und die Fleischwürfel auf Küchenpapier zum Abtropfen geben.

Das Holzkohlefeuer in Gang bringen, bis zur Weißglut (ca. 1 Stunde).
Das Fleisch auf die Spieße stecken und auf dem Holzkohlegrill 15-20 Minuten grillen oder im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-25 Minuten braten.

zurück zu den Grillrezepten

1,5 TL gemahlener Piment

1 Lorbeerblatt

2 – 3 Zweige Thymian

frisch geriebenes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Am Tag vor der Zubereitung die Sehnen und das Fett vom Fleisch entfernen und das Fleisch in Würfel schneiden.

Eine Marinade aus Rotwein, Essig und allen Gewürzen herstellen.

Die Zwiebeln schälen und grob hacken

Den Knoblauch schälen und grob hacken.

Knoblauch und Zwiebeln ebenfalls zur Marinade geben.

[zurück zu den Grillrezepten](#)