



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Holzspießkebab mit Auberginen

Patlıcanlı Çöp Şiş Kebabı



500 g kleingewürfeltes Lammfleisch ohne Knochen
4 Auberginen
1 Zwiebel
3 EL Öl
4 Paprika
½ EL Tomatenmark
2 Tomaten
1 Dessertlöffel
2 Gläser Wasser

In einen Topf 3 EL Öl geben dazu das Fleisch geben, solange köcheln lassen bis das Fleisch seine Flüssigkeit abgegeben hat, dann die feingehackte Zwiebel hinzugeben. Nach ein paar Minuten Tomatenmark hinzugeben und Salz einstreuen und den Herd ausschalten (das braten wird ohne Zugabe von Wasser gemacht).

Den Auberginen der Länge nach schälen, so dass es gestreift aussieht, diese ½ Stunde in Salzwasser legen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

12-14 cm lange Holzspieße 1 Scheibe Aubergine, 1 Fleischstück, 1 zugeschnittene Paprika und eine Tomatenscheibe nacheinander einreihen.

Die zubereiteten Holzspießkebab in eine breite Pfanne einlegen, 2 Gläser Wasser hinzufügen und eine halbe Stunde bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Warm servieren.

Tipp: Die Holzspieße sollten in der Pfanne in der das Fleisch gebraten wurde gekocht werden, somit wird aus dem Rest Öl, Zwiebel und Tomatenmark eine gute Soße für das Gericht.