Arabischer Kebap

Arap Kebabı

500 g kleingewürfeltes Rinderfleisch
1 kg reife Tomaten
1 Zwiebel
2 grüne Spitzpaprika
7 EL Öl
1 ½ Dessertlöffel Salz
1 TL Pfeffer
1 TL geschrotete Chili

Tomaten mit einer Reibe reiben, in einen Topf geben und ½ Löffel Salz hinzugeben, auf niedriger Hitze bis die Farbe sich ändert köcheln lassen.
Während dessen kleingewürfelte Rindfleisch in einem seperaten Topf in 7 Löffel Öl solange kochen bis das Fleisch ihre Flüssigkeit abgegeben hat.
Hierzu die gehackten Zwiebel geben, dann die kleingehackten Spitzpaprikas hinzugeben.
Sobald die Zutaten gekocht sind salz, Pfeffer und geschrotete Chili einstreuen.
Nachdem das ganze mit den Zutaten einige Minuten gekocht hat die Gekochten geriebenen Tomaten hinzugeben.
Auf mittlerer Hitze weitere 5 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen.

Tipp: Diese Art von Kebap ist eine Spezialität aus Halep.

© ml.md (Deutsche) Rezept #: 146 | Rezeptname: Arabischer Kebap | Geschichte: 24.04.2024 - 07:46