



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

Schafspieß auf dem Grill

Mangalda Kuzu Şiş



500 g Schafskeule ohne Knochen
2 Auberginen
5 Spitzpaprika
2 Tomaten
Zum Marrinieren:
1 kleine Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 Dessertlöffel Salz
½ Dessertlöffel geschrotete Chili

- # Mindestens zwei Stunden im Voraus das Fleisch zuschneiden, dazu geriebene Zwiebel, Öl, Salz und geschrotete Chili geben und in den Kühlschrank stellen.
- # Auberginen waschen, abtrocknen und in daumenbreite Scheiben schneiden und eine Weile in Salzwasser legen.
- # Spitzpaprika in 4-5 Teile zuschneiden, Tomaten etwa in gleicher Form und Größe wie die Auberginen zuschneiden.
- # Fleisch, Spitzpaprika, Auberginen, Tomaten nach Wunsch auf den Spieß einreihen.
- # Im Holzkohlegrill grillen.
- # Vor dem Servieren aus dem Spieß nehmen und warm servieren.

Tipp: Falls kein Holzkohlegrill vorhanden kann man dies auch mit einem Elektrogrill zubereiten.