



Abant Kebap

Abant Kebabi



3 fertige Blätterteig
300 g Rinderfilet
2 Auberginen
1 mittelgrosse Kartoffel
1 mittelgrosse Zwiebel
1 mittelgrosse Möhre
1 Spitzpaprika
1 Teeglas Erbsen aus der Dose
1 mittelgrosse Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 Espressotasse Sonnenblumenöl
½ Kaffeelöffel Pfeffer
1 Kaffeelöffel
Öl zum Braten

- # Die ganze Auberginen schälen, für eine halbe Stunde in Salzwasser legen, die bittere Flüssigkeit auspressen und in Würfel schneiden, Kartoffel und Möhren auch in Würfel schneiden.
- # Im erhitzten Öl das Gemüse rösten und auf einen Papiertuch legen. In einem Topf Öl erhitzen, kleingewürfelte Rinderfilet hinzugeben, rösten bis der Saft des Fleisches verdampft ist, dann feingehackte Zwiebel und Paprika hinzugeben.
- # Nach dem dünsten der Zwiebel Tomatenmark zufügen und einige mal unter umrühren anbraten und schließlich Tomaten und das zuvor geröstete Gemüse hinzugeben.
- # In den Topf Erbsen, Pfeffer, Salz und ein Teeglas warmes Wasser geben, den Deckel schließen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen.
- # In der Zwischenzeit die Blätterteige jeweils in 8 dreieckförmige Teile teilen (insgesamt 24 Teile).
- # Auf lauwarme Temperatur abgekühlte Zutaten aus dem Topf in einen Sieb umstürzen und die Flüssigkeit in einen Topf auffangen.
- # 2 dreieckförmige Blätterteigschnitte aufeinander legen und aus dem Sieb genügend auf die breite Seite legen und es zu einer dicken Rolle zusammenrollen. Alle anderen Teigschnitte genauso zubereiten, in eine mittelgrosse eingefettete Backform dicht aneinander anreihen, auf die Oberfläche etwas Öl schmieren.
- # In dem auf 210 Grad vorgeheizten Backofen geben und rosarot backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und nach kurzem abkühlen in einen Servierteller geben und die abgeseibte Brühe übergießen.
- # Mit Petersilienblätter verzieren und warm servieren.

Tipp: Abant Kebap ist ein Rezept der Bolu Region.