



Gegrilltes im Topf

Kazan Kebabı



4 Auberginen
600 g Hackfleisch
4 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
1 KL Pfeffer
1 KL Salz
1 Teeglas Sonnenblumenöl
4 Tomaten
4 Spitzpaprika

- # Zuerst die Auberginen streifenförmig schälen und für eine halbe Stunde in Salzwasser einlegen.
- # Währenddessen in eine tiefe Schüssel Hackfleisch, Tomatenmark, Pfeffer und Salz kneten bis es homogen verteilt ist.
- # Die Auberginen zwei fingerbreit zuschneiden. Vom Klösschenmasse walnussgrosse Stücke entnehmen und zu Kugelchen formen.
- # In einem breiten Topf abwechselnd eine Scheibe Aubergine und ein Klösschen dem Topf entlang einreihen.
- # Auf diese Schicht dann anschliessend zwei gehobelte Tomaten und zwei Tomatenscheiben belegen. Grob zugeschnittene Paprika bestreuen und mit Sonnenblumenöl übergiessen.
- # Den Topf zuerst bei hoher Stufe auf die Herdplatte stellen. Nach 5 Minuten auf mittel-niedrige Stufe runterschalten und 25-30 Minuten kochen.
- # Heiss servieren.

Tipp: Gegrilltes im Topf ist eine leckere Speise, die vorzugsweise in den südosten der Türkei zubereitet wird.