

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2024 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Ebru Yildirim

Kibrit Kebabi: Hackfleisch-Ragout auf Knoblauch-Joghurt und Streichholzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Hackfleisch:

250 g Rinderhackfleisch
1 rote Paprikaschote
1 grüne Spitzpaprika
1-2 Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
1 TL Paprikaflocken/Pul Biber
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL gemahlener Oregano
½ TL gemahlener Koriander
½ TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Piment
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

In einer großen Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und beides in Butter anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

Beide Paprikasorten von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Zu den Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und kurz mit anbraten. Dann Hackfleisch hinzufügen und weiterbraten, bis es gleichmäßig gebräunt ist.

Tomaten schälen und hacken. Zum Hackfleisch geben und alles gut vermengen. Mit Paprikaflocken, Kreuzkümmel, Oregano, Koriander, Zimt, Piment, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln
Neutrales Öl, zum Frittieren

Kartoffeln schälen und in sehr dünne Stifte schneiden. In Wasser einweichen. In heißem Öl goldbraun frittieren, abtropfen lassen und auf einen Servierteller geben.

Für den Joghurt:

250 g griechischer Joghurt
2 Knoblauchzehen
1 Prise Salz

Knoblauch abziehen und fein reiben. Knoblauch mit Salz und etwas Wasser in den Joghurt einrühren, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

2-3 Zweige glatte Petersilie
2 grüne Spitzpaprika

Gericht mit Petersilie garnieren. Spitzpaprika im Ofen garen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.