SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Lamm-Hackspiesse | Grillgemüse-Salat | Pitabrot

Zubereitungszeit: 2 h 20 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 3 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 Handvoll Petersilie

1 Rote Zwiebel

800 g Lamm-Hackfleisch

1 Esslöffel Salz

2 Esslöffel Turkish Kebap Seasoning

0.5 Tasse(n) Kaltes Wasser

2 Rote Spitzpaprika

2 Tomaten

1 Zwiebel

Etwas Zitronensaft

Etwas Salz

Etwas Olivenöl

Etwas Petersilie

Pitabrot (optional):

50 g Dinkelvollkornmehl, plus Mehl zum bestäuben

200 g Dinkelmehl, Typ 630

10 g Salz

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Trockenhefe

165 g Lauwarmes Wasser

1 Esslöffel Olivenöl und etwas Öl zum bestreichen

Etwas Mediterranes Brotgewürz

Lamm-Hackspieße:

1. Petersilie fein schneiden und einen Teil für den Gemüsesalat zur Seite stellen.

2. Rote Zwiebel schälen und fein würfeln, dann mit dem Lamm-Hack, Salz, dem Turkish Kebap Seasoning, Petersilie und kaltem Wasser ca. 5 Minuten kräftig verkneten. Das geht auch gut mit der Küchenmaschine!

3. Anschließend die Hackfleisch-Masse abgedeckt für 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Während der Ruhezeit den Grill rechtzeitig anheizen! Wir brauchen keinen Grillrost, da die Spieße am besten direkt über der heißen Holzkohle gegrillt werden.

5. Für den Grillgemüsesalat Paprika und Tomaten waschen, Zwiebel nicht schälen.

6. Die vorbereitete Hackfleischmasse flach auf 4 Spießen formen und von beiden Seiten knusprig grillen.

Grillgemüse-Salat:

1. Für den Grillgemüsesalat Paprika und Tomaten waschen, Zwiebel nicht schälen.

2. Die Gemüse im Ganzen auf einen Spieß stecken und über der heißen Holzkohleglut rösten, bis die Paprika- und Tomatenschale schwarze Blasen bilden.

3. Anschließend so gut wie möglich noch im warmen Zustand die Schalen abziehen sowie die Paprika-Kerne entfernen.

4. Jetzt das Gemüse grob hacken und mit Zitronensaft, Petersilie, Salz und Olivenöl mischen und abschmecken.

Pitabrot (optional):

1. In einer großen Schüssel Vollkorn- und Dinkelmehl, Brotgewürz, Salz, Zucker und Trockenhefe verrühren.

2. Das Wasser und das Öl hinzugeben. Alles zu einem gleichmäßig- elastischem Teig kneten.

3. Eine Kugel formen, mit etwas Olivenöl bestreichen und den Teig in einer Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1,5 Stunden lang gehen lassen.

4. Ofen mit Brotbackstein auf 250°C Ober- Unterhitze vorheizen.

5. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Kurz kneten, um eine Kugel zu formen und in 4 gleiche Portionen teilen.

6. Nach Bedarf, um ein Anhaften zu verhindern, mit Vollkornmehl bestäuben und jede Portion zu einer Kugel „schleifen“ und erneut 30 Minuten ruhen lassen.

7. Nun die einzelnen Kugeln vorsichtig mit den Händen oder einem Rollholz zu runden Fladen von etwa 15 cm Durchmesser formen. Nicht zu fest rollen oder drücken, sodass vorhandene Luftblasen erhalten bleiben und stets gut mit Mehl bestäuben, dass nichts kleben bleibt.

8. Jetzt die Pita-Fladen auf 2 Mal für etwa 2 Minuten auf dem heißen Backstein leicht golden backen. Die Pita-Brote sollten dabei aufgehen und die typische Lufttasche in der Mitte bilden.

9. Zum Abkühlen in eine mit einem Geschirrtuch ausgelegte Schüssel geben und das Tuch über den Broten schließen.

Anrichten:

1. Zum Anrichten die Pitabrote aufschneiden, zuerst etwas vom warmen Gemüsesalat einfüllen, dann das heiße, knusprige Lammfleisch dazu geben und sofort genießen!

2. Tipp: Wer kein Lamm mag, kann natürlich auch anderes Fleisch verwenden.