

Reh-Kebab mit Naanbrot und Rotkohl-Salat

Für 4 Personen:

Zutaten	450 g Wildhackfleisch	0.5 Bund Petersilie
1 Zweig Rosmarin	2 Zehen Knoblauch	1 Ei
Harissa, Salz	50 g Dinkel-Paniermehl	

Für den Rotkohl-Salat:

0.25 Rotkohl	3 EL Honig	2 TL Salz
Pfeffer	7 EL Rotwein-Essig	4 EL Olivenöl
4 EL Nussöl		

Für das Naanbrot:

500 g Mehl	2 TL Backpulver	450 g Joghurt
3 EL Olivenöl	1.5 TL Salz	Öl

Für den Joghurt-Dip:

100 g griech. Joghurt	0.5 Zitrone	1 TL Honig
1 frische Chilischote	0.5 Bund Petersilie	Salz, Harissa
2 EL Olivenöl		

Petersilie inklusive der Stängel in feine Streifen schneiden, Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Beides unter das Hack mischen und mit Salz und Harissa würzen.

Ei und etwas Paniermehl dazugeben. Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden, zur Hackmasse geben und alles mit den Händen gut durchmischen. Wer Frikadellen zubereiten möchte, nimmt statt Paniermehl pro Person 1 Scheibe in Wasser eingeweichten Dinkel Toast.

Die Hackfleischmasse auf Adana-Spieße kneten. Wichtig ist, dass das Hack so fest an die Spieße gedrückt wird, dass die Luft herausgedrückt wird, damit das Fleisch an den Spießen hält. Wer keine Adana-Spieße hat, formt das Fleisch einfach zu Frikadellen.

Die Spieße beziehungsweise Frikadellen in einer Pfanne oder auf dem Grill braten, bis sie röstbraun und gut durch sind.

Für den Rotkohl-Salat:

Den Strunk des Kohls herauschneiden und den Kohl in Streifen schneiden. In einer Schale mit Honig, Salz und frischem Pfeffer würzen. Essig, Oliven- und Nussöl hinzufügen.

Anschließend den Rotkohl mit den Händen (dazu am besten Handschuhe anziehen) fest durchkneten, damit die Struktur des Kohls aufbricht und er weicher wird.

Für das Naanbrot:

Mehl und Backpulver mischen. Joghurt, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem leicht zähen Teig verkneten. 15 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche zu Fladen ausrollen und in einer Pfanne in Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur goldbraun ausbacken.

Für den Joghurt-Dip:

Petersilie inklusive der Stängel in feine Streifen schneiden. Zitrone auspressen und mit Joghurt und Honig vermischen. Chili klein hacken und mit der Petersilie hinzufügen. Mit etwas Salz, 1 Prise Harissa und Olivenöl würzen und alles gut vermischen.

Anrichten:

Den Salat in die Mitte der Teller legen, die Spieße in kleinere Teile schneiden und auf den Salat legen. Mit Joghurt-Dip und Naanbrot servieren.

Tipp: Aus dieser Kombi lässt sich auch gut ein Döner machen. Dazu das Brot vorsichtig aufschneiden, füllen und in etwas Backpapier wickeln, damit es beim Essen nicht kleckert.

Tarik Rose am 30. Juli 2023