



## **Kebap mit Yogurt** **Yoğurtlu Kebap**

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

500 g Lammfleisch

500 g Joghurt

4 Scheibe(n) Weißbrot

3 Tomate(n)

4 Paprika

3 EL Butter

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

1 Prise Cayennepfeffer

Für die Garnitur

1 Tomate(n)

1 Paprika

1 Zweig(e) Petersilie

### **Vorbereitung**

Das Fleisch in Würfel schneiden und in einer Marinade aus Zwiebelsaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer über Nacht ziehen lassen.

### **Zubereitung**

Die Tomaten schälen, in einem Esslöffel Margarine, Salz und Cayennepfeffer dünsten, warm stellen. Brotscheiben toasten, klein schneiden und auf die Teller verteilen. (Sollte es möglich sein Fladenbrot zu finden, ist dieses vorzuziehen) Fleisch aufspießen und auf Holzkohlenfeuer grillen. Auf das Brot Zwei Esslöffel heiße Butter geben und Fleisch darüberlegen. Darüber die heiße Tomatensauce gießen. Joghurt umrühren und hinzufügen. Mit Tomaten, Paprika und Petersilie garnieren.