

Köfte-Kebab

Zutaten für etwa 10-12 Stück:

1	Knoblauchzehe, fein geschnitten
1	mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
Handvoll	glatte Petersilie, fein geschnitten
	Olivenöl
500 g	Hackfleisch
	½ Rindfleisch und ½ Lammfleisch oder Kalbfleisch (nicht zu mager)
etwa 50 g	„zerbröselte“ weiche Brotkrume (Fladenbrot/Pide oder Ekmek)
1	Ei (M)
Prise	Chiliflocken (Pul Biber)
½ TL	Zimtpulver
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
½ TL	Paprikapulver, edelsüß
	Salz, schwarzer Pfeffer
	dicke Schaschlikspieße

Zubereitung:

- Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen.
Petersilie zugeben und kurz mitschwitzen.
- Alle Zutaten für die Köfte in eine passende Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
Masse kräftig vermengen/kneten, bis ein glatter und elastischer Fleischteig entsteht.
- Hackmasse portionieren – 30 bis 36 Kugeln formen und leicht flach drücken.
Jeweils 3 Stück auf die Schaschlikspieße stecken.
- Köftespieße (leicht mit Öl bestreichen) auf dem Grill oder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 5-6 Minuten garen.

Cacik

1 Salatgurke, Salz

250 g stichfester Joghurt (10 % Fett), 1-2 El Sahne

1 El Zitronensaft, 1 fein geriebene Knoblauchzehe

Je 1 Handvoll Dill und (Minze), fein geschnitten, Pfeffer, Pul Biber (Chiliflocken), Olivenöl

- Gurke waschen und nur jeden zweiten Steifen abschälen.
Gurke grob raspeln, mit Salz bestreuen und etwas ziehen lassen.
- In einem Tuch soviel Wasser wie möglich aus den Gurken drücken.
- Joghurt, Sahne, Zitronensaft und den Knoblauch dazugeben
Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren.
- Kräuter zugeben, den Dip abschmecken und zum Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln.