

LAMM-KEBAB SPIEßE MIT BULGURSALAT UND KLEINEN FLADENBROTEN

LAMM-KEBAB SPIEßE MIT BULGURSALAT UND KLEINEN FLADENBROTEN

Ninive von [Ninivepiscis - Music, Dreams and more](#) hat sich Rezepte aus Sultans Küchen gewünscht und dazu einen Aufruf auf Zorras [Kochtopf](#) gestartet. Ich durfte dieses Event auf keinen Fall verpassen, ich habe nämlich schon ihren Geburtstag verschlafen und es wurde ganz klar gesagt: nachträglich gratulieren ist ok, aber zum Event muss man pünktlich sein! Liebe Ninive - ich habe es geschafft! Für meine Rezept-Idee habe ich meinen immer beliebten [Bulgursalat](#) mit [kleinen, türkischen Fladenbrot](#) kombiniert und dazu ein paar wirklich leckere Lamm-Kebab Spieße gebraten. Ich denke das hätte auch dem Sultan geschmeckt...



ZUTATEN FÜR 3-4 SPIEßE:

2 Lammhüftsteaks (zusammen 300g)

2 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark

1/2 TL Harissa

1/2 TL Paprikapulver

1/2 TL Cumin

4 EL Olivenöl

Salz

1 Prise Zimt

Zutaten für 9 kleine Fladenbrote:

350g Mehl

20g Hefe (1/2 Hefewürfel)

1 TL Zucker

2x 100ml Wasser

1-2 TL Salz

1 EL weißer Sesam

1 EL schwarzer Sesam

2 EL getrocknete Kräuter, z.B. Rosmarin + Majoran

1 TL Sumach

3-4 EL Olivenöl

Für den Bulgursalat:

500g Bulgur

1,5l Hühner- oder Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer

1 großes Bund Petersilie

5 Knoblauchzehen

5 EL Tomatenmark

2 EL Paprikamark

75ml Olivenöl

3-4 Frühlingszwiebeln

3 bunte Paprika

2-3 EL Limettensaft

ZUBEREITUNG:

Ich fange mit dem Brot an, das braucht am längsten. 9 Fladenbrote sind natürlich etwas viel, die Reste kann man gut einfrieren oder zu Zorras Blogwarming Party mitnehmen. Das Brotrezept mit Bildern findet ihr [hier](#).

Ich löse die Hefe in 100 ml lauwarmem Wasser und geben Zucker und 50g Mehl dazu. So lasse ich den Vorteig für 15 Minuten stehen.

Dann gebe ich das restliche Mehl, das Salz und weitere 100 ml warmes Wasser zum Teig. Gut miteinander verkneten bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig mit etwas Wasser bestreichen und zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Die Lammspieße wollen mindestens eine Stunde, gerne auch länger marinieren. Also rühre ich aus Tomatenmark, Harissa, Olivenöl, Cumin, Paprikapulver, Salz und einer Prise Zimt eine Marinade an.

Die Lammhüftsteaks schneide ich in saftige Würfel und stecke sie auf lange Holzspieße. Dann bestreiche ich sie rundherum mit der Marinade und stelle sie mit etwas Alufolie abgedeckt beiseite. Im Sommer würde ich sie in den Kühlschrank stellen, im Moment geht es auch so.



Zurück zum Fladenbrot. Kurz vor Ende der zwei Stunden röste ich den Sesam ohne zusätzliches Öl in einer kleinen Pfanne an. Während der Sesam röstet vermische ich die getrockneten Kräuter und den Sumach, gebe 1 EL heißes Wasser dazu und rühre dann das Öl unter. In diesen Mix kommt der geröstete Sesam.

Der Teig hat jetzt fertig geruht und ist wunderbar aufgegangen.

Ich forme daraus 9 Fladen die ich auf ein Backblech mit Backpapier setze. In die Mitte drücke ich eine leichte Vertiefung. Dann gebe ich auf jedes Brot 1/2 EL von dem Sesam-Gewürz-Öl.



Wenn alle Fladen vorbereitet sind darf der Teig noch ein weiteres Mal gehen. Jetzt für 40 Minuten.

Diese Zeit wird wieder sinnvoll genutzt. Diesmal für den Bulgursalat!

Dafür muss man den Bulgur nach Packungsanleitung kalt abrausen und in kräftiger Brühe aufkochen. 7-8 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Abkühlen lassen bis der Bulgur noch lauwarm ist. Ich rühre ihn dafür ab und an um, dann kühlt er schneller ab.

In dieser Zeit die Petersilie klein hacken und die Frühlingszwiebel in feine Ringe und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Mit Tomatenmark, Paprikamark (ich habe diesmal etwas Harissa genommen) und Olivenöl verrühren und einen Schuss Zitronensaft dazugeben. Die Knoblauchzehen pressen und ebenfalls dazu geben.

Den abgekühlten Bulgur unter die Petersilie-Öl Masse heben. Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken .



Jetzt kommen unsere Brote bei 200°C für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Ab und an eine Sichtkontrolle machen damit sie nicht zu dunkel werden.

12-15 Minuten vor Ende widme ich mich wieder den Lamm-Kebab Spießen. Die werden mit etwas Olivenöl rundherum in einer großen Pfanne angebraten. Ich brate sie einmal von allen Seiten scharf an, dann reduziere ich die Hitze ein wenig (hier Stufe 7 von 9) und brate sie fertig. Das dauert ungefähr 12 Minuten, dann ist das Fleisch noch schön saftig und leicht rosa. Man könnte die Spieße auch super gut grillen.



Die fertigen, noch warmen, Brote stelle ich in einem kleinen Körbchen auf den Tisch.



Dann wird angerichtet.

Der Sultan bittet zu Tisch!

