

Mashawi Mushkil

Für 3–4 Personen

Sonstiges:

5 grüne Spitzpaprika
5 Tomate
4 Pita
Sumach

Köfte:

500 g Rinderfaschiertes
1 große Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
125 g Semmelbrösel
1 Ei
80 g lauwarmes Wasser
1 El Olivenöl
1 El Tomatenmark
1 TI Pul Biber
1/2 TI Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer

Kubideh:

500 g Rinderfaschiertes
200 g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Eigelb
Salz

Hühnerspieß:

300 g Hühnerbrust
2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
100 g Joghurt
1 El Kurkuma
Salz

Zubereitung

Mashawi Mushkil

1

Köfte: Zwiebel schälen und mit einer kleinen Reibe reiben. Petersilie waschen, grob die Stiele abschneiden und den Rest kleinschneiden.

2

Köfte: Alles zusammengeben und kneten. Dann 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

3

Köfte: Danach kleine Kugeln formen, leicht plattdrücken und rund formen. In einem Alubehälter pro Seite 6 Minuten grillen oder bis es durch ist.

Sonstiges: Tomaten und Spitzpaprika waschen und für 3–5 Minuten grillen. Pitabrot auslegen. Darauf alles Gegrillte servieren, nach Bedarf mit Sumach garnieren und genießen!

1

Huhn: Hühnchenbrust in grobe Würfel schneiden.

2

Huhn: Zwiebel schälen und fein reiben. Den Zwiebelsaft auspressen und den zusammen mit fein geriebenem Knoblauch und den restlichen Zutaten mischen. Die Hühnerwürfel darin für mindestens 4 Stunden marinieren.

1

Kubideh: Zwiebel und Knoblauch schälen und fein reiben. Den Zwiebelsaft mit der Hand auspressen, je mehr desto besser.

4

Kubideh: Schließlich 2–3 Minuten unter ständigem Wenden grillen. Dabei die Spieße nicht auf ein Rost legen, sondern über dem Feuer hängen lassen.

2

Kubideh: Zusammen mit dem Faschierten und allen weiteren Zutaten vermengen und gut kneten. Anschließend für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen.

3

Kubideh: Nun Hände anfeuchten, 130 g von der Masse entnehmen und zu einer Kugel formen. Dann die Kugel auf die Spitze eines breiten Grillspießes legen und kontrolliert auf den Spieß kneten, sodass das Fleisch dünn, etwa 3 mm dick, um den Spieß geknetet ist. Zum Schluss die Enden andrücken.

3

Huhn: Die Würfel auf Holzspieße aufspießen und wie das Kubideh über dem Feuer oder in einer Aluschale grillen.