

Lavash Kebap Spieße

Saftige Lavash Kebap Spieße vom Grill – würziges Rinderhack im Fladenbrot mit Buttersauce. Jetzt das orientalische BBQ-Rezept entdecken & einfach nachgrillen!

PORTIONEN: 4

Zutaten

1 kg Rinderhackfleisch
5 Lavash-Brote alternativ Weizentortilla
1 rote Zwiebel
2 rote Spitzpaprika
1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone (davon der Saft und der Abrieb)
2 EL Olivenöl
3 EL Döner-Gewürzmischung

Für die Buttersauce:

125 g Butter
1 EL Döner-Gewürzmischung
2 Knoblauchzehen
2 EL Sojasauce
2 EL Honig
1 EL Zitronensaft

Anleitungen

IN DER KÜCHE:

Spitzpaprika und die Zwiebel wird sehr fein gewürfelt und dann mit ans Hack gegeben. Die Petersilie wird sehr fein gehackt, der Knoblauch wird abgezogen und gepresst. Die Zeste wird von der Zitrone abgerieben und mit ins Hackfleisch gegeben. Die Zitrone wird ausgepresst und das Olivenöl und die Döner-Gewürzmischung wird mit ans Hackfleisch gegeben. Dann wird alles gut durchgeknetet.

Tortilla-Wraps werden quadratisch zugeschnitten. Dann werden die Wraps dünn mit der Hackfleischmischung bestrichen. Es wird dabei übereinander gestapelt. Immer abwechselnd Wrap und Hackfleisch. Wichtig ist dabei, dass alles gleichmäßig dick wird. Mit einem Kilogramm Hackfleisch lassen sich 4-5 Fladen bestreichen, je nachdem wie dick die Hackfleischmasse aufgetragen wird.

Wraps in Streifen schneiden. Dabei ist es wichtig, möglichst akkurat und gleichmäßig zu schneiden. Da unser Quadrat 22 x 22 cm war, haben wir durch fünf geteilt und jeden Streifen 4,4 cm breit geschnitten.

Dann werden die Spieße (Weber Doppelspieße) durch die Streifen gesteckt. Auch hier sollte vorab wieder die Schnittkante auf 4,4 cm markiert werden.

AM GRILL:

Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 200 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zu einem Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.

Die Spieße indirekt grillen. Garzeit beträgt etwa 25 Minuten bei 200°C. Während die Lavash Kebap Spieße indirekt gegrillt werden, wird die Würzbutter erwärmt. Dafür werden alle Zutaten für die Butter in einem Topf erwärmt und miteinander verrührt.

Kurz vor Ende der Garzeit, wenn die Spieße quasi fast fertig sind, werden sie auf jeder Schnittkante mit der Butter bestrichen. Dann werden sie nochmal ein paar Minuten bei geschlossenem Deckel indirekt gegrillt.