

Turecký špíz z mletého masa

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jílek

Suroviny

1. Für die Spieße Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Petersilie abspülen, trockentupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.
2. Gehacktes mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer gut verkneten. Aus der Hackfleischmasse mit nassen Händen 2-3 cm dicke Röllchen formen und vorsichtig auf Grillspieße stecken.
3. Die Hackfleischspieße auf den mit Alufolie belegten Rost unter den vorgeheizten Backofengrill legen und in etwa 10 Minuten von beiden Seiten knusprig braun grillen.
4. In der Zwischenzeit für die Joghurtsauce Knoblauch abziehen, durch die Knoblauchpresse drücken und mit Joghurt, Salz, Pfeffer und Dill verrühren. Die Sauce zu den Spießen servieren.

Beilage: Fladenbrot und Tomatensalat

Die Spieße können auch in 3 Esslöffeln erhitztem Speiseöl in der Pfanne gebraten werden.

Abwandlung: Nach Belieben zusätzlich geraspelte Salatgurke unter die Joghurtsauce rühren.

Anmerkung: 8 Knoblauchzehen sind eine Menge, ich würde da langsam drangehen und erstmal 4 unterrühren und erstmal probieren.

Quelle

Postup

FÜR DIE SPIESSE

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Glatte Petersilie
- 600 Gramm Gehacktes (halb Rind, halb -- Schweinefleisch)
- 1 Teel. Mittelscharfer Senf
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

AUSSERDEM

Metall- oder Holzspieße



FÜR DIE JOGHURTTSAUCE

8 Knoblauchzehen

500 Gramm Naturjoghurt

2 Essl. Fein gehackter Dill (frisch oder TK)