



Der Weg des Assassinen – Buch Alamut, Rezept wie im Buch:

Hühnchen Kebab für 2 Personen

- 2 Stk.** Fladenbrot (ein ganzes, geteilt in zwei Hälften)
 - 150 g** Naturjoghurt (je nach Geschmack auch etwas mehr)
 - 300 g** Hühnerbrust (oder Putenbrust)
 - 2-2,5 TL** persische Gewürzmischung (oder auch selbst machen, siehe Rezept)
 - Eine** Salatgurke
 - halbe** Zwiebel (eine)
 - 4 Stk.** Tomaten
 - 2 EL** Olivenöl
 - etwas Salz
 - etwas Pfeffer
 - Eine Zehe frischer Knoblauch
 - Blattsalat, ein paar Blätter
-

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 8 -10 Min. **Ruhezeit:** ca. 30min.

Schwierigkeitsgrad leicht

1

Das Hühnchen in kleine mundgerecht Stücke schneiden und dann mit etwas Öl und Gewürzen einreiben. Entweder kurz (20-30 min. stehen lassen oder auch einlegen, siehe Variante). Dann Tomaten, Gurken putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel ebenfalls von der äußeren Haut entfernen und in gröbere Stücke zerteilen. Die Salatblätter reinigen und in größere Blätter teilen.

2

Das Joghurt mit Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer, wer es scharf mag auch noch mit etwas Chilli anmachen, später je nach Geschmack mit etwas mehr oder weniger der angemachten Joghurtmischung, das innere des aufgeschnittenen Fladenbrot bestreichen. Aber erst kurz bevor man das Kebap einfüllt, ansonsten wird das Brot matschig.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, das eingelegte Fleisch darin einige Minuten unter wenden knusprig braun braten, probieren und ggfs. noch etwas mit der Würzmischung nachwürzen.

3

Das halbe jetzt mit Joghurt bestrichene Fladenbrot mit ein paar Scheiben Tomaten und den Salatblättern belegen, das angebratene Huhn einfüllen, dann Gurkenscheiben dazu, noch etwas Joghurt darüber geben und fertig. Jetzt reinhauen.

Variante: das Hühnchen oder Putenfleisch in eine Schale geben 2-3 El Öl dazu mit dem persischen Gewürz oder dem selbstgemachten Gewürz gut einreiben. Jetzt noch eine ganze sehr klein geschnittene Knoblauchzehe dazu geben und eine sehr kleine geschnittene Zwiebel. Alles nochmals vermengen. Einige Stunden abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen. Je länger desto intensiver der Geschmack.

Dann weiter wie oben verfahren, oder wenn man zu dem Kebap noch gerne zusätzlich Spieße dazu hätte. Etwas mehr Fleisch kaufen, Holzspieße nehmen (kann man im Laden kaufen) nach genügend Einwirkzeit 3 bis 5 Stücke Fleisch aufspießen, auf eine Auflaufform legen, so daß das Fleisch abtropfen kann, bei ca. 220 Grad in den Ofen schieben und 20 Minuten warten, bis die Fleischstücke sich goldbraun färben. Soviel Spieße machen wie man zusätzlich haben möchte.

Schmeckt super. Jetzt steht einem guten Essen nichts mehr im Wege.