

Zutaten Fleisch und Marinade:

1 kg ausgelöste Oberkeulen vom Huhn
(alternativ Hühnerbrüste)
250 g griechisches Joghurt
1 EL Tomatenmark (=30 g)
3 EL Olivenöl (=25 ml)
2 TL Knoblauchpulver
2 TL Zwiebelpulver
2 TL Paprikapulver
2 TL Salz, ¼ TL Pfeffer
1 TL Zitronensaft

Kebapsauce klassisch:

150 g griechisches Joghurt
4 EL Mayonnaise
1 EL Olivenöl
3 TL Knoblauchpulver oder 2 frische Knoblauchzehen
1 TL Zitronensaft
1 gestr. TL Salz, Prise Pfeffer, 1 TL Honig
Kräuter: 1 TL Dill, 1 EL Schnittlauch

Kebapsauce rot (und scharf nach Wunsch):

150 g griech. Joghurt
150 g Sauerrahm
3 EL Mayonnaise
3 EL Ketchup
1 TL Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
Salz, Pfeffer
Optional: Chiliflocken oder Chilisauce

Außerdem:

Selbstgemachte oder gekaufte Fladenbrote
(das Rezept für „Lepinje“ ist auf meinem Kanal und Blog)
Salatblätter, Tomaten, Zwiebeln
evtl. noch fein geriebenes Rot- und Weißkraut,
Karotten usw.

Zubereitung:

- 1) Vermischt alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel und wendet das Fleisch von allen Seiten darin. Deckt die Schüssel ab und mariniert das Fleisch mind. 1 Stunde, am besten aber über Nacht.
- 2) Bereitet in der Zwischenzeit die Saucen zu, indem ihr die angeführten Zutaten vermischt, abdeckt und kühl stellt.
- 3) Steckt das marinierte Fleisch fächerartig auf lange Spieße. Pro Metallspieß verwende ich ca. 2-3 Oberkeulen. Legt die Spieße idealerweise so auf eine Backform (meine ist länglich und schmal), dass das Fleisch den Boden nicht berührt und von allen Seiten Farbe abbekommt.
- 4) Gebt es in den vorgeheizten Ofen bei 230 Grad O/U Hitze ca. 35-40 min lang. Nach ca. der Hälfte der Zeit solltet ihr es ein Mal wenden. Für zusätzliche Bräunung, könnt ihr auch auf die Grillfunktion eures Ofens zurückgreifen.
- 5) Während das Fleisch im Ofen ist, stellt ihr das Gemüse bereit (Salat, Zwiebel und Co.) Danach zieht ihr das Fleisch von den Spießen und schneidet es in kleine Stücke.
- 6) Schneidet eine Tasche ins Fladenbrot und befüllt es, wie im Video gezeigt. Lasst es euch schmecken!



Sastojci za meso i marinadu:

1 kg pilećih karabataka bez kostiju
(alternativno pileća prsa)
250 g grčkog jogurta
1 kašika koncentrata paradajza (=30 g)
3 kašike maslinovog ulja (=25 ml)
2 kašičice bijelog luka u prahu
2 kašičice crvenog luka u prahu
2 kašičice crvene mljevene paprike
2 kašičice soli, ¼ kašičice bibera
1 kašičica limunovog soka

Klasični umak za kebab:

150 g grčkog jogurta
4 kašike majoneze
1 kašika maslinovog ulja
3 kašičice bijelog luka u prahu ili 2 svježa čehna
bijelog luka
1 kašičica limunovog soka
1 kašičica soli, prstohvat bibera, 1 kašičica meda
Začinsko bilje: 1 kašičica kopra, 1 kašika vlasca

Crveni kebab umak (po želji ljut):

150 g grčkog jogurta
150 g kisele pavlake
3 kašike majoneze
3 kašike kečapa
1 kašičica crvene mljevene paprike
1 kašičica bijelog luka u prahu
so i biber
Opcionalno: čili papričice ili čili začin

Osim toga:

Domaće ili gotove somune
(recept za "lepinje" je na mom kanalu i blogu)
Zelena salata, paradajz, crveni luk
Po želji npr. sitno naribani crveni i bijeli kupus, mrkva itd.

Priprema:

- 1) Sve sastojke za marinadu pomiješajte u posudi i utrljajte u meso. Prekrijte posudu i marinirajte meso min. sat vremena, a najbolje preko noći.
- 2) U međuvremenu pripremite umake. Pomiješajte sve navedene sastojke, dobro prekrijte i stavite u frižider.
- 3) Marinirano meso stavite na dugačke metalne ili drvene štapiće za ražnjiće. Ja koristim 2-3 karabataka za 1 štapić. Idealno je da ražnjiće tako stavite na tepsiju (moja je dugačka i uska) da meso ne dodiruje dno i da dobije lijepu boju sa svih strana.
- 4) Stavite u prethodno zagrijanu renu na 230 stepeni g/d grijači oko 35-40 minuta. Nakon otprilike pola vremena, trebali biste ih jednom okrenuti. Za dodatnu boju, koristite grill funkciju rene, ukoliko je imate.
- 5) Dok je meso u reni, pripremiti povrće (salatu, luk i sl.) Zatim meso skinite sa štapića i izrežite na male komadiće.
- 6) Urežite džep u somune i napunite ga kao prikazano u videu. Prijatno!

