Schisch Kebap
Şiş Kebap

Für ihre Fleischspießchen ist die türkische Küche in aller Welt berühmt. Şiş Kebap ist ländlichen Ursprungs, und jeder Ort ist stolz auf seine besondere Art, Kebap zuzubereiten.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Lammfleisch
1 Zwiebel(n)
3 Paprika
1 EL Olivenöl
1 EL Milch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz

Vorbereitung

Die Auswahl des Fleisches und die Marinade ist sehr wichtig für einen leckeren Schisch Kebap. Es muss dafür Fleisch von der Schulter oder der Keule des männlichen Hammels genommen werden. Die Haut und Sehnen müssen entfernt werden. Olivenöl, Milch, Zwiebelsaft, Salz und Pfeffer gut mischen. Fleisch in dieser Marinade 10 bis 15 Minuten leicht kneten oder über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen. Die Paprika entkernen und in Stücke schneiden.

Zubereitung

Das Fleisch abwechselnd mit Tomatenstücken und Paprika aufspießen. Auf Holzkohlenfeuer erst auf einer Seite dann auf der anderen Seite grillen. Sollte das Fleisch nicht lange genug mariniert worden sein. Tomaten und Paprika auf gesonderten Spießen grillen.

© 2026 coquina.de