Kirschkebab
Lahme bil Karaz

Lahme bi Karaz ist eine Spezialität der levantinischen Küche. Das Gericht besteht aus gewürzten Hackfleischbällchen, die in einer süß-sauren Sauerkirschsauce geschmort werden. Traditionell serviert man die Fleischbällchen auf arabischem Fladenbrot und garniert sie mit gerösteten Pinienkernen und frischer Petersilie.
Lahme bi Karaz bedeutet übersetzt »Fleisch mit Kirschen«.
Der Ursprung liegt in der Stadt Aleppo, einer kulinarischen Hochburg Nordsyriens. Dort verwendet man speziell die kleinen, säuerlichen »Washneh«-Kirschen, die geschmacklich den Morello-Sauerkirschen entsprechen.Die Kirschsauce bringt eine intensive, fruchtige Säure, die durch Zucker oder Granatapfelsirup ausbalanciert wird. Zimt und Baharat verleihen einen warmen, leicht orientalischen Unterton. Die Hackfleischbällchen bleiben saftig, saucengetränkt und nehmen dabei die Kirschfarbe an. Geröstete Pinienkerne sorgen für eine nussige Knusprigkeit, frische Petersilie für einen kräuterigen Kontrast.

Herkunft: Syrien
Kategorie: Hauptspeisen, Fischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Rinderhackfleisch oder Lammhack
2 EL Granatapfelsirup
1 Zwiebel(n)
5 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Baharat
½ TL Zimt
½ TL Kardamom, grün
½ TL Piment
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
Für die Sauce
700 g Kirschen aus dem Glas
2 EL Granatapfelsirup
3 EL Zucker
Zum Garnieren und Anrichten
50 g Pinienkerne
½ Bund Petersilie
1 Prise Zimt
1 Fladenbrot aus Weizenmehl

Vorbereitung
Zunächst die Sauerkirschen abtropfen und den Saft auffangen. Die Kirschen in einen Mixer geben und pürieren, dann in ein Sieb geben und die Masse glatt streichen, dabei den Saft auffangen.

© 2026 coquina.de

Solange wiederholen bis nichts mehr übrig bleibt. Zwei Tassen vom zuvor aufgefangenen Kirschsaft dazugeben und in einen Topf geben. Zucker dazugeben und aufkochen lassen und für ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen.
In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, abtupfen und hacken. Ganze Gewürze in einer Gewürzmühle zermahlen.

Zubereitung

Das Hackfleisch mit dem Granatapfelsirup, Zwiebel, Knoblauch und den Gewürzen zu einer homogenen Masse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zu Bällchen formen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten.
Nun die Hackfleischbällchen in die Kirschsauce geben und für weitere 15 Minuten köcheln lassen.
Wärend die Fleischbällchen fertiggaren, eine Pfanne trocken erhitzen und die Pinienkerne darin rösten, bis sie duften.
Das arabische Fladenbrot in 8 Dreiecke schneiden und auf einer Servierplatte mit den Spitzen nach außen anrichten. Die Fleischbällchen darüber geben und mit den Pinienkernen, Petersilie und etwas Zimt bestreuen. Dazu passt Reis.