

Kebab für s Handballager von Oliver Strüby

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig

1.2 kg Pouletgeschnetzeltes	fein geschnitten
22 g Streuwürze	Kebab Gewürzmischung für etwa 1 kg Fleisch Zutaten: 2 TL Paprikapulver, edelsüß 2 TL Paprikapulver, rosenscharf 1 TL getrockneter Oregano 1 TL Chilipulver 1 TL gemahlener Kreuzkümmel 1 TL gemahlener, schwarzer Pfeffer 1 TL Knoblauchpulver 1 TL Zwiebelpulver 1 TL Salz
20 g Knoblauchzehen	fein geschnitten
3 cl Zitronensaft	30 g
	Fleisch, Gewürze, Knoblauch , Zitronensaft für 2 Stunden gekühlt marinieren
1.0 dl Öl	zum Anbraten
	Joghurt Sauce ----- -----
500 g Nature Joghurt	
10 g Knoblauchzehen	fein geschnitten, alles gut vermischen Salz, Pfeffer und Tabasco zum abschmecken
	Beilagen ----- -----
20 Stück türkisches Fladenbrot	ca 1kg für 10 Personen
200 g Zwiebel	fein geschnitten
200 g Tomaten	fein geschnitten
100 g Rotkabis	fein geschnitten
200 g Eisbergsalat	fein geschnitten