1A+1B Fleisch

Kebab-Spiesse mit Kartoffelsalat

Zubereitungszeit
40 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Kartoffelsalat:
2. Die Blumenkohlröschen ca. 10 Minuten in reichlich Wasser mit der Brühe kochen. In der Zwischenzeit ein Dressing aus Joghurt, Apfelessig, Senf und den Kräutern herstellen. Den Blumenkohl abgießen und im Topf ausdämpfen lassen. Den Blumenkohl abkühlen lassen und die Flüssigkeit mit einem Küchentuch herausdrücken. Die Brokkoliröschen in eine große Schüssel geben. Blumenkohl, Paprikastücke, Eier, Gurken, Oliven, Silberzwiebeln, Kapern und das Dressing vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
3. Kebab-Spiesse:
4. Den Tatar mit den Gewürzen vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen. In vier oder acht gleiche Teile aufteilen, für vier große oder acht kleinere Spiesse. Die Tatarmischung rund um die Satéspieße drücken, sodass ein längliches Fleischspießchen entsteht. Die Spiesse in einer Grillpfanne oder auf dem Grill in ca. 8 Minuten rundherum braun und gar grillen.
5. Frische Joghurtsoße:
6. Den Joghurt mit den frischen Kräutern vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kebab-Spiesse mit dem Kartoffelsalat und der Joghurtsoße servieren.

Zutaten

- [ ] 400 g Rindertatar
- [ ] 2 Knoblauchzehen, gepresst
- [ ] ½ TL Zimt
- [ ] 1 TL Kreuzkümmel
- [ ] 10 g Petersilie, fein gehackt
- [ ] 100 g griechischer Joghurt 0% Fett
- [ ] 1 EL frische Kräuter (Koriander, Petersilie und Minze), fein gehackt
- [ ] Pfeffer und Salz
- [ ] Extra: 4 oder 8 (stabile) Satéspieße