

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

RINDERHACKSPIESSE

mit Koriander


NEU
KREATIVE
GRILLREZEPTE



Dirk Luther



LEICHT



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 MIN.



4 PORTIONEN

REZEPTE ZUM SAMMELN HIER ABTRENENNEN

EDEKA KOCHSCHULE

Rinderhackspieße

mit Koriander

☛ ZUTATEN

500 g Rinderhack
4 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
6 Blätter Pfefferminze, fein gehackt
1/2 Bd. Koriander, fein gehackt
1/2 Bd. Blatt Petersilie, fein gehackt
1 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer aus der Mühle

4 flache Metallspieße



KEBAB



Kebab ist ursprünglich eine südosteuropäische und orientalische Speise aus kleinen, am Spieß gebratenen Fleischstückchen. Das Wort „Kebab“ hat einen orientalischen Ursprung und bedeutet soviel wie Fleischspieß, Grillfleisch, gebratenes Fleisch.

★ PROFITIPP

Verwenden Sie zum Aufspießen der Kebabs flache Grillspieße. Durch die abgeflachte Form bleibt das Fleisch beim Wenden am richtigen Platz. Auf runden Spießen würde es verrutschen, sich mitdrehen oder sogar abfallen.



RINDERHACKSPIESSE Rinderhackfleisch mit allen Zutaten in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hände mit kaltem Wasser leicht anfeuchten und die Hackfleischmischung mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Die Fleischmischung auf flache Spieße modellieren, um Kebabs zu formen. Ein Kebab sollte etwa 2–3 cm im Durchmesser haben und ca. 20 cm lang sein. Die fertigen Spieße auf einen mit Frischhaltefolie belegten Teller legen und bis zum Grillen zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und auf starke Hitze vorheizen. Wenn der Grill ausreichend vorgeheizt ist, können Sie den Rost nach Belieben mit Öl einpinseln. Die Spieße auf den Rost legen und von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen, bis sie dunkelbraun und durchgegart sind.

Als Beilage passt dazu ein Dip mit Kräutern der Saison und frisches Ciabatta mit Olivenöl.

