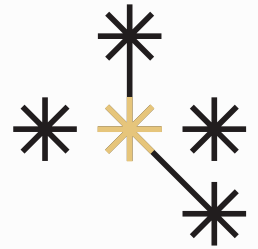


DJUDJE KABAB



DIESES GERICHT GEHÖRT ZU DEN POPULÄRSTEN SPEISEN IM IRAN. ES SPRICHT PERSER UND KABAB-LIEBHABER AUF DER GANZEN WELT AN. EIN GENUSS FÜR DIE SINNE!

Rezept für 4 Personen

400 g Hühnerbrust
300 g Zwiebel
500 g Joghurt
1 - 2 EL Kurkuma
½ EL Kumin (Kreuzkümmel)
Zitronensaft aus 2 – 3 saftigen Zitronen
Salz



Die Hühnerbrust in 4 bis 5 cm große Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken und in eine Schüssel geben, Joghurt, Kurkuma, Zitronensaft, Salz und Kreuzkümmel zugeben. Alles gut verrühren. Hühnerfleisch unterheben, so dass alles Fleisch von der Soße bedeckt ist.

Die Schüssel abdecken und im Kühlschrank einige Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Die Hühnerteile auf einen Spieß stecken und in einer Pfanne mit genügend Fett auf beiden Seiten braten.

Ein Tipp von mir als Alternative, da viele die Soße sehr gerne zum Reis essen oder wenn der Hunger zu groß ist um alles Spießchen zu grillen: Die Hühnerteile in eine große Bratpfanne geben, gut anbraten, anschließend die Joghurtmarinade dazu geben, langsam aufkochen und 10 – 15 Minuten kochen lassen. Schmeckt auch sehr gut, ist aber nicht traditionell.