



Zarte Hähnchenkebabs, würzige Köfte und Merguez vom Grill



30-40Min.



4 Portionen

Die köstlichen Aromen der orientalischen Küche geben heute den Ton an. Das Hühnchen für die Kebabspieße wird durch das Marinieren in einer zitronigen Joghurtmarinade ganz zart. Die nicht weniger aufregenden Köfte sind dank einer leckeren Gewürzmischung und viel frischem Koriander schön saftig. Und auch klar, dass die tolle Merguez bei diesem Reigen nicht fehlen darf!

Was du von uns bekommst

- Merguez
- Hähnchenbrustfilet
- Habeshas Berbere Gewürz
- Kurkuma, gemahlen
- Rinderhackfleisch
- Zwiebeln
- frischer Koriander
- 8 Schaschlik-Holzspiesse
- Joghurt, natur ⁷
- unbehandelte Zitrone
- Knoblauchzehe
- Tomatenmark

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- Küchenreibe
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 635.0kcal, Fett 33.7g, Eiweiß 76.7g, Kohlenhydrate 5.7g



1. Marinade vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und halbieren. Eine **Hälfte grob hacken**. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Die **Hälfte des Joghurts** mit der **gehackten Zwiebel**, der **Hälfte des Knoblauchs**, 1TL **Zitronenschale**, 1-2TL **Kurkuma** und 1EL **Öl** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren.



4. Köfte formen

Aus dem **Hackfleisch** ca. 8 gleich große Portionen abtrennen und aus jeder Portion mit feuchten Händen 1cm dicke, ovale Laibchen formen.



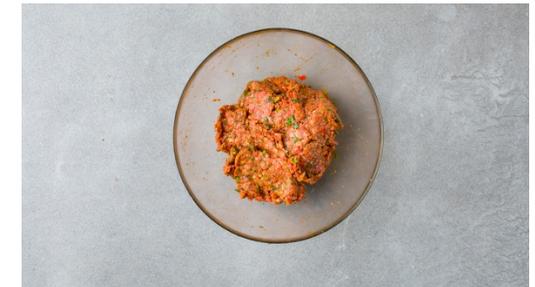
2. Hühnerfleisch vorbereiten

Das **Hühnerfleisch** in 2cm große Würfel schneiden und mit der **Joghurtmarinade** vermengen. Mit 1EL **Zitronensaft**, 1/2TL Salz und etwas Pfeffer würzen, dann ca. 10Min. ziehen lassen.



5. Hühnerkebabs vorbereiten

Das marinierte **Hühnerfleisch** auf die **Holzspieße** ziehen und anschließend die **überschüssige Marinade** davon abtropfen lassen.



3. Hackfleisch würzen

Inzwischen den **Koriander samt Stängeln** fein hacken und mit dem **übrigen Knoblauch**, dem **Tomatenmark**, der **Berbere-Gewürzmischung** und 2 Prisen Salz zum **Rinderhackfleisch** geben und alles gut verkneten.



6. Fleisch grillen

Die **Merguez**, die **Köfte** und die **Hühnerspieße** auf dem Grill ca. 4-5Min von jeder Seite grillen, bis alles gar ist und sich evtl. schöne Grillstreifen bilden. **Alternativ** kann man auch alles in einer Grillpfanne auf höchster Stufe mit 2-3EL **Öl** ca. 5-6Min. anbraten. Mit den **Beilagen** servieren.