



# SULTAN KEBAB – GEFÜLLTE, ÜBERBACKENE TEIGTASCHEN

## Zutaten für die Füllung für 4 große Kebaps:

500 g Hähnchenfleisch  
2 Zwiebeln  
2 Karotten  
3 rote Paprika  
1 Zucchini  
2 TL Knoblauchpaste oder 2-3 Knoblauchzehen  
150 g Erbsen (aufgetaut oder aus der Dose)  
1 geh. EL Tomatenmark  
1 Hühnerbrühe-Würfel  
150-200 g türkischen Weichkäse/Peynir oder Fetakäse  
8 Blätter Strudel- oder Jufkateig

## Bechamelsauce:

40 g Butter  
25 g Mehl  
250 ml Milch  
Prise Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

## Zum Bestreuen und Bestreichen:

50 ml Olivenöl  
60 g geriebenen Mozzarella  
60 g geriebenen Emmentaler

## Zubereitung:

- 1) Zuerst wird das Fleisch und Gemüse in kleine Würfel geschnitten. In einer Pfanne erhitzt ihr genügend Olivenöl und bratet zunächst die Fleischwürfel an. Nehmt diese heraus, gebt wieder etwas Öl dazu und fahrt fort mit dem Gemüse: Zwiebeln, Karotten, Paprika und Zucchini.
- 2) Fügt das Tomatenmark hinzu, die Knoblauchpaste (oder fein geschnittene Knoblauchzehen) und den Brühwürfel.
- 3) Nachdem ihr das Gemüse ca. 5 min lang angebraten und das Fleisch wieder dazugegeben habt, gebt ihr einen Deckel auf die Pfanne, schaltet die Hitze herunter (bei mir Stufe 6 von 9) und dünstet alles zusammen ca. 5-10 min lang, bis das Gemüse etwas weicher geworden ist.
- 4) Kurz vor Schluss fügt ihr die angetauten Erbsen hinzu. Die brauchen ca. 5 min bis sie fertig sind. Ich würze die Füllung nur nach Bedarf zusätzlich mit Salz und Pfeffer. Der 1 Brühwürfel ist meist würzig genug.
- 5) Legt ein Backofenblech mit Backpapier aus und nehmt den Strudelteig aus der Verpackung.
- 6) Bereitet eine Schüssel vor (Durchmesser 15 cm, Tiefe 5 cm) und gebt 2 Teigblätter so hinein, dass sie sich überlappen. Befüllt die Schüssel ca. bis zur Hälfte mit der Füllung, gebt etwas türkischen Weichkäse hinein und dann noch etwas Füllung. Jetzt werden die Blätter verschlossen. Die Schichten dazwischen bestreicht ich gerne mit etwas Olivenöl – das macht sie beim Backen schön knusprig, ist aber optional.
- 7) Wendet die Schüssel und legt die Kebabs ins vorbereitete Backblech. Sind alle 4 Kebaps (insgesamt 8 Teigblätter) fertig, bereitet ihr die Bechamelsauce zu.
- 8) In einem Topf zerlasst ihr die Butter und lasst sie etwas Farbe annehmen, das ist gut für den Geschmack (Achtung, lasst sie nicht verbrennen!) Fügt das Mehl hinzu, schwitzt es kurz an und fügt die Milch unter ständigem Rühren hinzu. Falls es klumpt, keine Angst, einfach fleißigiterrühren. Würzt mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer.
- 9) Bestreicht die Kebabs reichlich mit der Bechamelsauce. Bestreut sie mit Mozzarella und Emmentaler.
- 10) Gebacken werden sie bei 200 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 min lang, bis sie oben eine schöne Farbe angenommen haben und knusprig sind. Lasst es euch schmecken, meine Lieben!



## SULTAN KEBAB – JUFKE PUNJENE MESOM I POVRĆEM

### Sastojci za fil za 4 velika kebaba:

500 g piletine  
2 glavice crvenog luka  
2 mrkve  
3 crvene paprike  
1 tikvica  
2 kašovice paste od bijelog luka ili 2-3 čehne  
bijelog luka  
150 g graška (odmrznut ili iz konzerve)  
1 vrhom puna kašika koncentrata od paradajza  
1 kocka pilećeg temeljca  
150-200 g turskog bijelog sira ili feta sira  
8 listova jufke za pite ili štrudle

### Bešamel umak:

40 g maslaca  
25 g brašna  
250 ml mlijeka  
prstohvat muškarnog orašćića  
so, biber

### Za posipanje i premazivanje:

50 ml maslinovog ulja  
60 g naribane ili nasjeckane  
mozzarelle  
60 g naribanog emmentalera

### Priprema:

- 1) U prvom koraku meso i povrće izrežite na sitne kockice. U jednoj tavi zagrijte dosta maslinovog ulja i popržite prvo meso. Zatim ga izvadite pa pržite povrće ovim redoslijedom: luk, mrkva, paprika, tikvice.
- 2) Dodajte koncentrat paradajza, pastu od bijelog luka (ili sitno nasjeckane čehne) i kocku temeljca.
- 3) Nakon što ste povrće dinstali oko 5 min i vratili meso unutra, stavite poklopac na tavu, smanjite vatru (kod mene 6. stepen od 9) i dinstajte sve skupa 5-10 min dok povrće ne omekša.
- 4) Negdje pred kraj dodajte i grašak. Njemu je potrebno oko 5 min da se skuha. So i biber dodajem samo po potrebi jer je kocka temeljca inače dovoljno slana.
- 5) Pripremite jedan veliki pleh od rerne i obložite ga pek papirom.
- 6) Pripremite i jednu zdjelu (promjer 15 cm, dubljina 5 cm). Stavite 2 lista u zdjelu tako da se u sredini preklapaju. Napunite ih do pola sa filom. Zatim dodajte malo turskog sira pa još fila skoro do vrha. Listove zatvorite kao u videu pokazano. Ja volim svaki list da premažem maslinovim uljem što dno prilikom pečenja čini hrskavim ali ovo je opcionalan korak.
- 7) Zdjelu preokrenite i stavite kebabe na pleh. Kad ste napravili 4 kebaba (od ukupno 8 listova jufke), pripremite bešamel umak.
- 8) U loncu rastopite maslac i sačekajte da dobije malkice boje (pazite da vam ne zagori). Dodajte brašno, podinstajte kratko pa uz stalno miješanje dodajte mlijeko. Na početku ćete imati dosta grudvica u umaku ali samo nastavite da miješate i sve će se lijepo izjednačiti. Začinite muškarnim orašćićem, solju i biberom.
- 9) Kebabe obilato premažite bešamel umakom i pospite mozzarellom i emmentalerom.
- 10) Pecite ih u zagrijanoj rerni na 200 stepeni gornji/donji grijači 25-30 min dok ne poprime lijepu boju i postanu hrskavi. Prijatno, dragi moji!