

ALINAZIK KEBAB – ZARTES LAMMFLEISCH AUF AUBERGINENCREME

Zutaten für 2-3 Personen:

2 große Auberginen (=ca. 650 g)
500 g stichfestes Sahnejoghurt (Süzme) bzw. griechisches Joghurt
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
1 TL getr. Minze

Für das Fleisch:

500-600 g Lamm- oder Kalbfleisch
2 TL Salz
2 TL Paprikapulver
¼ TL Pfeffer
2 EL Öl

Zum Beträufeln:

1 EL Butter
1 EL Öl
1 TL Paprikapulver



Zubereitung:

- 1) Schneidet das Fleisch in kleine Stücke. Vermischt Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Öl und mariniert das Fleisch in dieser Mischung mindestens 1 Stunde oder sogar über Nacht.
- 2) Wascht die Auberginen und stecht sie mehrmals mit einem spitzen Messer ein. Gebt sie bei 250 Grad O/U Hitze für ca. 35-40 min in den Ofen. Sie sollten nach dieser Zeit außen geröstet und innen weich sein.
- 3) Nehmt sie heraus und lasst sie kurz auskühlen, bis sie nicht mehr heiß sind. Nehmt das Fruchtfleisch heraus, indem ihr die Haut einfach abzieht, oder die Auberginen halbiert und sie aushöhlt. Hackt sie mit einem Messer fein, aber so, dass noch Stückchen erkennbar sind (nicht pürieren). Lasst sie vollständig auskühlen.
- 4) Bratet das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl scharf an, reduziert die Hitze auf mittlere Stufe, sobald es Farbe angenommen hat, fügt ca. 50 ml Wasser hinzu, gebt einen Deckel auf die Pfanne. Dünstet es 3-4 min lang. Nicht zu lange, da es sonst austrocknet. Gebt ein kleines Stück Butter dazu und es steht bereit.
- 5) Vermischt die Auberginenstücke mit Joghurt, Salz, Pfeffer, Minze und dem fein gehackten Knoblauch. Verteilt es auf einem schönen Servierteller. In einem kleinen Topf erhitzt ihr auf mittlerer Stufe die Zutaten zum Beträufeln.
- 6) Über der Auberginencreme verteilt ihr das noch warme Fleisch und beträufelt es mit der Mischung.
- 7) Dazu passt türkischer Reis, Fladenbrot und gegrilltes Gemüse. Die Rezepte für [Fladenbrote](#) und [türkischen Reis](#) findet ihr auf meinem Blog und Kanal.

Sastojci za 2-3 osobe:

2 velika patlidžana (=ca. 650 g)
500 g čvrstog jogurta, turski „Süzme“ ili grčki jogurt
2 kašičice paste od bijelog luka ili 2 čehna
1 kašičica soli
¼ kašičice bibera
1 kašičica sušene mente

Za meso:

500-600 g jagnjetine ili teletine
2 kašičice soli
2 kašičice crvene mljevene paprike
¼ kašičice bibera
2 kašike ulja

Za preliti:

1 kašika maslaca
1 kašika ulja
1 kašičica crvene mljevene paprike



Priprema:

- 1) Meso izrežite na manje komade. Pomiješajte so, biber, crvenu mljevenu papriku i ulje i marinirajte meso u ovoj mješavini najmanje sat vremena a najbolje preko noći.
- 2) Patlidžane operite i nekoliko puta ih izbockajte oštrim nožem. Stavite ih u rernu na 250 stepeni oko 35-40 minuta. Do tad bi trebali da budu pečeni spolja a mekani iznutra.
- 3) Izvadite ih i ostavite da se ohlade, dok više ne budu vrući. Prerežite ih po sredini, skinite ljusku i izvadite meso. Meso od patlidžana nasjeckajte nožem, ali tako da se vide komadići (ne pasirati). Pustite da se potpuno ohladi.
- 4) Meso popržite u tavi na vrelom ulju i na najjačoj vatri. Kad je poprimilo lijepu boju, smanjite vatru na srednju (kod mene je to 5. stepen od 9), dodajte oko 50 ml vode, stavite poklopac i krčkajte 3-4 min. Ne duže kako se nebi isušilo. Dodajte mali komad maslaca i meso je spremno.
- 5) Komadiće patlidžana pomiješajte sa jogurtom, solju, biberom, mentom i sitno sjeckanim bijelim lukom. Rasporedite kremu od patlidžana po ovalu. U malom loncu zagrijte sastojke za preljev na srednjoj vatri.
- 6) Preko kreme od patlidžana poredajte meso pa prelijte pripremljenom mješavinom.
- 7) Poslužite uz [tursku rižu](#), [somune](#) i povrće sa roštilja. Recepte za somune i tursku rižu možete pronaći na mom blogu i kanalu.