Männerkochkreis Groß Glienicke / Juni 2023

Iskender (türkisches Hackgericht)

Zutaten (6P.)

rote Zwiebel 4x Knoblauchzehe 2x rote Spitzpaprika 4x Minze Petersilie Tomate 6x Hackfleisch 900 g Fladenbrote, klein, 4x Butter 3 EL Tomatenmark 3 EL Joghurt 500 g Paprikapulver edelsüß 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Gemüse vorbereiten:

- a. Tomaten halbieren, Strunk entfernen und grob schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und eine der Zehen in Scheiben schneiden. Spitzpaprika halbieren, Kerne und Strunk entfernen und in 2 cm lange Streifen schneiden.
- b. Tomatenwürfel, Knoblauchscheiben und die Hälfte der Zwiebelstreifen in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und gut umrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Danach die Paprikastreifen in dieselbe Schüssel geben, umrühren und auf einen anderen Teil des Backblechs geben.

2. Ofen:

Das Backblech in den auf 180° Umluft vorgeheizten
Ofen schieben und das Gemüse ca. 20 Min. backen, bis es weich ist. Fladenbrote auf einen weiteren Gitterrost geben und über dem Gemüse ca. 10-12 Min. mitbacken, bis das Brot geröstet ist. Anschließend Fladenbrote in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

3. Herd:

Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Paprikapulver dazugeben, ca. 30 Sekunden rösten. Die Paprikabutter in eine kleine Schüssel abgießen. In derselben Pfanne Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, restliche Zwiebelstreifen ca. 1 Min. anbraten. Die zweite Knoblauchzehe dazu pressen, Hackfleisch in die Pfanne geben und ca. 10 Min. knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Pürieren:

Nach der Garzeit das Blech mit dem Gemüse aus dem Ofen nehmen. Paprikastreifen beiseite legen. Das restliche Gemüse mit evtl. Sud in ein Rührgefäß geben, Tomatenmark hinzufügen und mit einem Pürierstab zu einer feinen Soße mixen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Anrichten:

Petersilien- und Minzblätter getrennt voneinander feinhacken. In einer kleinen Schüssel Joghurt mit gehackter Minze mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Brotwürfel auf Teller geben, pürierte Soße darauf verteilen, Hack-Zwiebelmischung auf die Soße geben, Paprikastreifen und Joghurt darauf geben, mit der Paprikabutter toppen und mit Petersilie bestreuen.

