

Cevapcici mit Joghurtsauce

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Ergibt 4 Stück

Hackfleischspiessli

300 g gehacktes Lammfleisch

3 Bundzwiebeln, fein gehackt,
Grün für Sauce beiseite gestellt

1 Teelöffel Koriandersamen,
zerdrückt

½ Teelöffel Kreuzkümmelpulver

1 Messerspitze Cayennepfeffer

½ Teelöffel Salz

1 EL Olivenöl

4 Fladenbrote, z. B. Pain Libanais

1. Fleisch in eine grosse Schüssel geben. Bundzwiebeln und alle Zutaten bis und mit Salz begeben, sehr gut mischen. Masse in 4 Portionen teilen, mit nassen Händen längs um je ein Spiesschen formen.
2. Öl zum Braten in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Spiessli bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten, herausnehmen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, evtl. wenig Öl begeben 4 runde Fladenbrote in derselben Pfanne beidseitig bei mittlerer Hitze kurz rösten, warm stellen.

Joghurtsauce

180g Joghurt nature

2 Esslöffel Korianderblättchen,
fein gehackt

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce Joghurt mit Koriander verrühren, beiseite gestelltes Bundzwiebelgrün darüber streuen. Zu den Spiessli und dem Fladenbrot servieren.

Tipp: Fleisch mit einer Prise Zimt würzen.

