

Kebap nach Iskender Art

Reicht für

2 Personen

Zutaten

500 g Rinderstak
50 g Ajvar (scharf)
2 Knoblauchzehen
1 TL Kreuzkümmel
1 TL scharfer Paprika
1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Knoblauchzehen sehr fein hacken und mit Ajvar, Kreuzkümmel, scharfem Paprika und dem Zitronensaft zu einer Würzpaste verrühren. Die Würzpaste mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rindersteak in sehr dünne Streifen schneiden. Die Fleischstreifen klopfen und in wenig heißem Fett so lange braten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend weiter braten bis das Fleisch außen kross wird.

Den Herd ausschalten, die Würzpaste über das Fleisch geben und auf der heißen Pfanne mit dem Fleisch verrühren.

Zubereitungszeit

30 Minuten