

23. Mai Heissa jetzt samma endlich da. In Masada. Juchee!

Kawarma (Rindfleisch, Hummus, Citronasauca)

	<u>Rindfleisch:</u>
300g	Rindfleisch oder Lammfleisch (Rinder- oder Lammhüft oder Rinder-Entrecôte)
1/4TL	Piment
1/4TL	Zimt
	Pfeffer schwarz
	Olivenöl, Salz, Peterle, Minze
2EL	Pinienkerne
	<u>Citronasauca:</u>
20ml	20 ml Zitronensaft frisch gepresst
1/2TL	1/2 TL Kreuzkümel
1/2Stck	1/2 grüne Chili
1Stck	1 Knoblauchzehe
1Stck	1 Schalotte, Salz
	<u>Hummus:</u>
	Nobelpreisverdächtiges Rezept siehe oben:..

Tuibeutöng:

Vorbereitungen Fleisch: Das Fleisch in sehr dünne Streifen schneiden.

Marinade: Aus Olivenöl, Piment, Zimt und Pfeffer eine Marinade herstellen.

Fleisch marinieren: Das Fleisch in die Marinade geben etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Vorbereitungen Zitronensauce und Deko: Die grüne Chili entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen und entweder zerdrücken oder feinst würfeln.

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Petersilie und Minze mittelgrob hacken.

1. Zitronensauce: Alle Zutaten der Sauce mischen und frisch servieren oder bis zu 1 Stunde ziehen lassen.

2. Pinienkernlinge in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

3. Fleesch braten: In einer Pfanne das Fleesch bei hoher Hitze braten.

Darauf achten, dass nicht zu viel Fleisch drin ist, damit das Fleisch brät und nicht im eigenen Saft anfängt zu kochen.

Die Steakstreifen sollen in der Mitte leicht rosa bleiben. Salzen.

4. Anrichten & Servieren: Das Hummus verteilen und einige Mulden hineindrücken.

Darauf die beiseite gelegten gekochten Kichererbsen geben.

Das warme Fleisch darauf verteilen und mit der Zitronensauce überziehen.

Etwas Olivenöl drübergeben und mit der gehackten Petersilie und Minze sowie den Pinienkernen bestreuen.