



Wrap-Kebab mit Hackfleisch und Limetten-Dip

Ein Rezept von Carsten Goms

Zutaten (für vier Portionen):

600 g Rinderhackfleisch oder gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
1 TL Paprika edelsüß
½ TL Chiliflocken
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
6 Weizentortillas (Wraps)
Olivenöl zum Bestreichen

Metallspieße

Limettendip

200 g Crème fraîche
150 g Joghurt (griechisch, 10 %)
2 Limetten (Saft und Abrieb)
1 kleine Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
1 Bund Koriander oder Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch sehr fein würfeln, Petersilie hacken. Alles mit dem Hackfleisch, Kreuzkümmel, Paprika, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermengen. Wraps auslegen und gleichmäßig mit einer dünnen Schicht Hackmasse bestreichen. Die bestrichenen Wraps übereinander stapeln und viereckig schneiden. Den geschichteten Stapel in vier Zentimeter lange Längsstreifen schneiden und übereinander stapeln. Jetzt von oben die Spieße durch den gesamten Stapel stecken, so dass man eine vier Zentimeter breite Kantenlänge erhält. Den gespießten Stapel nun mit einem scharfen Messer in etwa vier Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Spieße mit Olivenöl bestreichen. Auf dem heißen Grill (220 Grad) oder indirekt bei starker Hitze rundherum von allen Seiten grillen, bis das Hackfleisch durchgegart und außen goldbraun ist.

Für den Dip Crème fraîche und Joghurt in einer Schüssel verrühren. Limetten heiß abwaschen, Schale fein abreiben, Saft auspressen und beides unterrühren. Knoblauch fein hacken oder pressen und zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter fein hacken, kurz vor dem Servieren unterheben.

Alles sofort servieren.