
Chapli Kabab



Zutaten für 4 Portionen

500 g Hackfleisch aus Lamm
2 EL Butter
2 EL Chapli-Kebab-Gewürzmischung
2 Eier
1 TL Salz
2 Frühlingszwiebeln
2 Tomaten
3-4 Grüne Chilis
Frische Korianderblätter
3 EL Butterschmalz
3 EL Mehl
Minze-Koriander-Chutney als Beilage

Frühlingszwiebeln, grüne Chilies und Koriander fein hacken. Anschließend mit Hackfleisch, Butter, Chapli-Kebab-Gewürzmischung, Eier und Salz in einer Schüssel zu einer klumpenähnlichen Masse vermengen.

2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit feuchten Händen etwas dickere, pastetenähnliche Kebabs formen und zwischen den Händen platt drücken. Sie sollten die Form von Pitabrot haben.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und je eine Tomatenscheibe in die Mitte der Kebabs drücken.

Die Kebabs mit ein wenig Mehl bestäuben und anschließend in heißem Butterschmalz von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun sind.

Noch heiß mit grünem Salat, Minze-Koriander-Chutney und Fladenbrot servieren.