

... > Menüart > Hauptspeise > Lamm & Ziege


Iskender



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

Kebab mit Joghurt- und Tomatensauce

★★★★☆ **4.5** (62 Bewertungen)

 **35** Kommentare

 30 Min.  normal  19.12.2007  563 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

500 g Lammfleisch oder Kalbfleisch, geschneuzelt

Thymian

Salz

500 g Naturjoghurt

4 Tomate(n)

1 kl. Dose/n Tomate(n) (Pizzatomaten) oder geschälte

Olivenöl

1 Fladenbrot(e)

Butter

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
563	44,92 g	26,11 g	35,13 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Das Fleisch scharf in Olivenöl anbraten und kurz vor Ende mit Salz und Thymian würzen. Das Fladenbrot in kleine Würfel schneiden und in zerlassener Butter etwas kross braten. Die Tomaten schälen, in sehr kleine Würfel und in einer Pfanne bei leichter Hitze langsam zerkochen. Die Pizzatomaten bzw. geschälten Tomaten auch dazugeben und gemeinsam langsam zu einer Sauce kochen. Mit Salz und Knoblauch abschmecken. Den Joghurt mit wenig Salz und Knoblauch abschmecken.

Wenn alles fertig ist dann die Teller / Portionen wie folgt anrichten: Das Brot auf die Teller geben. Das Fleisch auf das Brot füllen. Etwas von der Joghurtsauce auf dem Fleisch verteilen. Zum Schluss etwas von der Tomatensauce auf die Joghurtsauce geben.

Schmeckt sehr lecker! Wird beim Türken mit Dönerfleisch angeboten. Ist selbst gemacht sehr lecker.

Tipp: Man kann auch jedes beliebige Fleisch nehmen - je nach Geschmack. Ebenso kann man auch den Knoblauch weglassen, wie man möchte. Am besten schmeckt Sahnejoghurt mit einem hohen Fettgehalt.

Rezept von

demma

Weitere Rezepte von demma

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Lorbeerkranz

Seit Monaten der Favorit in der Familie, muss es einmal in der Woche kochen.
Herzlichen Dank

Antworten

23.01.2021 19:53

Carsten1976Rieck

Ich habe den Joghurt mit etwas Dill, Minze, Gurke und Zitronensaft "erweitert".
Kam sehr gut an :)

Antworten

28.11.2020 19:18

sylt75

Sehr lecker und einfach zuzubereiten.

Gibt es regelmäßig bei uns.

Ein Foto ist unterwegs.

Antworten

09.04.2019 18:34

Pekala

Klasse!

Antworten

25.02.2019 12:05

HoKro

Hallo! Ich habe mehrere Packungen sehr feines Rinderhack eingefroren. Kann ich das Hack statt Geschnetzeltem verwenden? Oder ist die Konsistenz auch wichtig?

Viele Grüße, Katja

Antworten

16.12.2009 17:18

Pullerliese

Aber ist nicht beim Döner immer so eine Gewürzmischung am Fleisch? Kenne mich da nicht so aus deswegen frag ich die Experten.

Antworten

25.03.2008 09:57

hezlis47

Hallo, ich habe eine Frage zum Brot. Du schreibst, das Brot in kleine Würfel schneiden und anrösten, dann aber soll man das Geschnetzelte auf das Fladenbrot geben . Entschuldige - das kappier ich nicht ganz. Würfeln oder ganz lassen? Ich bitte um Hilfe, da ich das Rezept sehr gerne ausprobieren möchte!
Danke und liebe Grüße hezlis47!

Antworten

26.05.2008 16:10

demma

Hallo hezlis47!

Sorry, dass ich mich jetzt erst melde...
Das ist schon ganz richtig beschrieben.
Du richtest alles auf dem Teller nacheinander an.

Zunächst das gefürfelte Brot, darauf dann das Fleisch verteilen, usw.

Ist super lecker und nicht so schwer wie du meinst, einfach macl ausprobieren!

LG, Demet

Antworten

20.04.2011 20:27

Entelekte

Entelekta

Also würfeln, etwa 2 fingerbreit. ca. 1/8 Pide pro Portion man kann aber auch anderes Brot nehmen. Anrösten tuen wir es damit es nicht das ganze Fett ansaugt und der Iskender etwas biss hat.

Gruss Entelekta

Antworten

25.02.2008 16:43

Aniki

Super Gericht, schmeckt wie beim Türken.

Einfach und gut!!!!!!!!!!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[ballensalat rezepte](#), [blattsalat rezepte](#), [gehacktespizza rezepte](#), [gurkngemüse rezepte](#),
[ketogen rezepte](#), [mangodaiquiri rezepte](#), [maulwurfkuchen rezepte](#), [pot-au-feu rezepte](#),
[shokomuffins rezepte](#), [zo rezepte](#)