

Okay, das mit dem „ganz einfach“ stimmt nur, wenn zwei Bedingungen erfüllt sind: Du hast die richtigen Spieße und einen Grill parat. Dann kannst du Adana Kebab machen, dass die Nachbarn sabbernd zusammenlaufen und was abhaben wollen. Leider wird ja hierzulande die türkische Küche sehr weitgehend auf den Döner reduziert, dabei bietet sie großartige Esserlebnisse mit geringen Mitteln. Weil das so ist, besteht ja ein türkisches Mittag- oder Abendessen auch nicht – wie die dumpfe deutsche Spießerküche – aus Stück Fleisch + Soße + Kartoffeln + Matschgemüse, sondern ist in aller Regel eine Tafel mit einem Haufen Vorspeisen, diversen Dingen vom Grill und gefährlichem Süßkram am Ende. Adana Kebab ist ein typischer Vertreter der türkischen Grillgerichte und besteht aus ... Hack. Und zwar vorwiegend Faschiertem vom Mähllamm. Weil das aber deutsche Zungen gelegentlich verschreckt, mischt man es mit landläufigem Rindergehacktem. Die Puristen würzen die Masse übrigens nur mit wenig Salz, Pul Biber und Pfeffer, weil sie davon ausgehen, dass dazu gereichte Soßen den Geschmack abrunden. Dieser Glaubensrichtung gehöre ich nicht an.

Dazu später mehr. Vorher kurz die Geschichte wie ich auf Adana Kebab kam. Vor einiger Zeit servierte man mir in einem wunderbaren türkischen Restaurant, das es leider nicht mehr gibt, zwei Kurzschwerter, die man mit einer prächtigen Hackmasse umkleidet und scharf gegrillt hatte. So lecker das war, so sehr faszinierten mich diese Dolche. Und weil ich davon erzählte, schenkte mir die Verwandtschaft vor Kurzem vier solcher Spezialspieße – und zwar die sehr breite und sehr lange Version. Die ist ideal für Adana Kebab! Man bekommt sie im Gastro-Fachhandel und im gutsortierten türkischen Supermarkt – dort muss man sie allerdings bestellen lassen. Meine Schwerter sind einen halben Meter lang und etwa 2,5 Zentimeter breit. Das ist ein Gardemaß. Aber kürzer als 30 und schmaler als 1,5 Zentimeter sollten sie nicht sein. Und wenn du dir partout keine Türkensäbel anschaffen willst, kannst du eine Art Adana Kebab machen, indem du je zwei normale Spieße mit Abstand durch Köfte-Dinger bohrst.

Jedenfalls entschied ich mich für gemischtes Hack im Verhältnis 50:50. Auf ein Kilo gab ich ein Ei (das macht man im Original nie, nie, nie – gibt aber Bindung). Das echte Aroma erzeugte ich durch zwei gehäufte Ess(!)löffel einer Gewürzmischung vom türkischen Gemüsehändler meines Vertrauens. Das Pulver haust im sechseckigen Glas, stammt von der Marke „Sultan“ und heißt „Köftelik Baharat“. Hauptzutat der Mischung ist Kreuzkümmel (Cumin), der mit viel Paprikapulver, diversen Kräutern und Knoblauchpulver sowie einem Hauch Kurkuma für die Farbe verbunden wurde. Ich könnte diese Mischung sicher auch selbst

herstellen, aber so ist einfacher. Pul Biber (gibt's ebenfalls von Sultan) sind typisch türkische Chiliflocken – die stehen im Döner-Restaurant zum Nachwürzen auf jedem Tisch und sind nicht besonders scharf. Also kommen davon vier, fünf, sechs Tee(!)löffel in den Fleischteig. Gesalzt wird eher vorsichtig. Unverzichtbar ist geriebene(!) Zwiebel. Damit man so eine Zwiebel unfallfrei reiben kann, muss sie groß sein und die Reibe scharf. Dabei entsteht eher eine Flüssigkeit als ein Matsch. Ich rieb zwei mittelgroße Zwiebeln und presste zudem eine große Knoblauchzehe dazu. Zwei Zutaten sind meine persönliche Erfindung, haben der Sache aber gut getan: abgeriebene Schale von einer halben Biozitrone und ein sehr feingehacktes Bund Minze – weniger als eine Handvoll.

Diesen Teig musst du jetzt sehr, sehr lange mit den bloßen Händen durchkneten. Wichtig beim Adana Kebab ist, dass man keine der Zutaten mehr sehen kann, sondern optisch eine möglichst homogene Masse entsteht. Außerdem führt das Kneten zu mehr Bindung, und die ist nötig. Nach der ersten Knetung kommt der Teig für eine Stunde zugedeckt in den Kühlschrank. Dann wird er noch einmal sorgfältig durchgearbeitet. Er wird nach dieser Prozedur sehr fest und geschmeidig sein. Ein Kilo Fleischteig reicht für vier bis sechs große Spieße. Pro Speiß formst du jetzt eine flache, breite Frikadelle. Dann legst du je zwei davon hintereinander und steckst vorsichtig ein Schwert hindurch, sodass beide dicht an dicht darauf sitzen. Drück den Fleischteig zum Schluss noch ein bisschen fest – die Spieße sollten dann so auf dem Foto oben aussehen.

Auf bzw. unter dem Grill brauchen die Adana Kebabi pro Seite maximal drei Minuten. Du kannst davon ausgehen, dass sie innen gar sind, wenn sich außen eine dunkelbraune Kruste gebildet hat. Am besten sind sie natürlich vom Holzkohlengrill, aber auch im Backofen gegrillt schmecken sie prima. Auf jeden Fall gehört eine Joghurtsoße dazu, besser noch Iskender Kebab – das ist geröstetes Fladenbrot mit zweierlei Soßen: einer speziellen Y- und einer schlichten Tomatensoße. Natürlich kannst du dazu ein bisschen türkisches Gemüse untereinander reichen oder einen simplen gemischten Salat.

Zutaten für vier bis sechs Portionen:

- 1 kg gemischtes Lamm- und Rinderhack 50:50
- 1 mittelgroßes Ei
- 1 große oder zwei mittelgroße Zwiebeln
- 1 große oder 2 kleine Knoblauchzehen

1 halbe Biozitrone
1 kleines Bund Minze
2 Esslöffel Köftelik Baharat
Salz nach Geschmack

Zubereitungszeiten:

2 Stunden vor dem Servieren Fleischteig ansetzen
1 Stunde im Kühlschrank binden lassen
ca. 3 Minuten grillen pro Seite