ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

Rezept

Kilis Tava – Kebab aus dem Ofen

Türkei, ausgewählt von Duha e.V.

Zutaten (für 5 – 6 Portionen)

- 1 grüne Spitzpaprika
- 3 – 5 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 rote Kapca-Paprika
- 1 Tomate
- 1 – 2 EL Olivenöl
- Ca. 1 kg Hackfleisch
- 1 TL Salz
- 1 EL rotes Paprikapulver
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- Paprika- und Tomatenmark
- Öl
- Wasser

Zubereitung

Vorbereitung des Gemüses: Die grüne Spitzpaprika und die rote Kapya-Paprika entkernen und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken oder zerdrücken. Die Tomate fein würfeln.

Hackfleischmasse zubereiten: Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Die vorbereiteten Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Tomaten dazugeben. Mit Salz, rotem Paprikapulver, schwarzem Pfeffer und 1–2 Esslöffeln Olivenöl würzen. 1 Esslöffel Tomatenmark und 1 Esslöffel Paprikamark hinzufügen. Die Masse gut durchkneten, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Backform vorbereiten: Eine große, flache Backform mit etwas Öl einfetten. Die Hackfleischmischung gleichmäßig in die Form drücken, sodass sie eine dünne Schicht bildet. Optional: Mit einem Messer rautenförmige Einschnitte in die Hackfleischmischung machen.

Backen: Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Etwas Wasser und einen Schuss Öl über das Fleisch geben, damit es saftig bleibt. Tomaten, Zwiebeln und Spitzpaprika dazulegen. Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 30–40 Minuten backen, bis das Fleisch durchgegart und leicht gebräunt ist. Servieren: Kilis Tava heiß servieren, am besten mit frischem Fladenbrot und einem Joghurtdip, Reis und/oder Salat

Guten Appetit!

Dieses Rezept hat für Sie ausgewählt: Duha e.V. anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen“ am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit“, die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird.