

Schawarma Salat

Rezept von Michal Ansky

Zutaten:

- 4 Stücke Poulardenfleisch
- 1 Tasse gekochter weisser Reis
- 2 Zitronen
- 1 grosse rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- ½ Bund Petersilienblätter
- Scharfer grüner Pfeffer
- Salz



Zutaten für die Marinade:

- 1 TL Kurkuma
- 1 TL süsser oder scharfer Paprika (je nach Geschmack)
- 1 TL Kreuzkümmel
- 4 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Legen Sie alle Zutaten der Marinade in eine grosse Schüssel und lassen Sie die Poularden darin für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen.

Pressen Sie den Saft aus den zwei Zitronen und lassen Sie die Zwiebelringe darin ziehen, bis sie weich werden und ihre Schärfe verlieren. Braten Sie das Poulardenfleisch in einer Pfanne bis es auf beiden Seiten braun wird. Schneiden Sie es in dünne, zerbröselnde Streifen, wie Schawarma.

Fügen Sie die Petersilie, den scharfen grünen Pfeffer sowie den Reis zu den Zwiebelringen im Zitronensaft hinzu. Salzen und vermischen Sie das Ganze. Verteilen Sie nun die Schawarma-Streifen auf der Masse und mischen Sie das Fleisch ebenfalls mit dem Zitronensaft.

Servieren Sie das Gericht sofort oder kalt.



Gesellschaft Schweiz-Israel

www.schweiz-israel.ch, info@schweiz-israel.ch