

Cramer kebab, vierkant het lekkerst

Ingrediënten

- gehakt (naar keuze van rund, varken, half om, lam, kalkoen, kip of vegetarisch gehackt)
 - ui
 - knoflook
 - koriander
 - munt
 - peterselie
 - paprika poeder
 - komijn (djinten)
 - kaneel
 - cayennepeper (of gewone peper)
 - zoutHoeveelheden naar eigen smaak!
- Kruiden vers, gedroogd of in poedervorm.

Bereidingswijze

Schaaf de ui(-en) of snij ze zo klein mogelijk. Doe ze in een mengkom.

Pers de knoflook, snij de verse kruiden fijn en doe ze erbij.

Voeg als laatste de kruiden in poedervorm en de gedroogde kruiden, die je eerst heel fijn maakt, toe.

Doe het gehakt erbij en kneedt het geheel goed door elkaar.

Maak er "worstjes" van. Maak de worstjes een beetje vierkant. En steek ze eventueel op een pin of stokje om ze makkelijker te kunnen verwerken.

Laat alles, voordat je gaat grillen, een tijdje lekker intrekken. Heb je een koelkast dan kun je de Cramer kebab daar even in zetten. Zet anders de "worstjes" ergens koel onder een doek.

Bak de vierkante Cramer kebab op het rooster in het midden van de Cramer. Afhankelijk van het vetgehalte wel (weinig vet) of geen (veel vet) aluminiumfolie gebruiken.

Draai de "worstjes" steeds om, zodat ze aan alle vier de kanten lekker gaar en knapperig worden.

Gaat het te hard (het vlees "verkleurd" erg, maar is nog niet helemaal gaar): plaats het rooster naar beneden. Even een extra krokant korstje: plaats het rooster naar boven.

Bijzonderheden

Lekker met knoflooksaus of andere sausjes.

Met als groente komkommer of een salade.

En gebakken aardappels of rijst.

Maar in plaats van aardappeltjes of rijst ook heerlijk met stokbrood of andere lekker brood.

Je kunt de vierkante Cramer kebab natuurlijk ook als tapas op smikkelen. Dan eventueel de "worstjes" in hapklare stukjes snijden en serveren met dip-sausjes. Vergeet de wijn niet!