



## Jerusalem mixed Grill original

**Chef:** Itay Novik

**Rezepttyp:** Hauptspeise

**Vorbereitung:** 25 min

Die Menge ist angegeben für **4-6 Portionen**

**Küche:** israelisch, (F) fleischig

**Gesamtzeit:** 75 min

**4. Gefilte Fest Dresden, 2018**

Beim 4. Gefilte Fest Dresden hat Itay Novik uns eine vegane Version dieses berühmt-berüchtigten Gericht aus Jerusalem präsentiert und damit erneut seinen Erfindungsreichtum und geschmackliche Sicherheit unter Beweis gestellt. Das Rezept ist in Jerusalem überall bekannt und verwertet ein ganzes Huhn mit Innereien.

### Zutaten

Zutat	Menge	Bemerkung
Hühnerfleisch, ohne Knochen	250 g	
Hühnerleber	250 g	
Hüherherzen	100 g	
Hühnermagen	100 g	
Zwiebeln, weiß	350 g	
Olivenöl, extra vergine		
Currypulver, gelb		
Kümmel, gehackt		
Pfeffer, schwarz		
Salz		
Petersilie, glatt		Als Dekoration
Hinweise: Die Kräuter werden je nach Geschmack hinzugefügt.		

### Zubereitung

1. Das Huhn in große Stücke schneiden und in etwas Öl mit 1/2 Teelöffel Currypulver marinieren. Schneide auch die Leber und den Muskelmagen in Hälften oder kleiner.
2. Hacke die Zwiebeln zuletz und erhitze eine große Pfanne. Brate die Zwiebeln in Olivenöl über mittlerem Feuer für 20-30 Minuten an bis diese goldbraun sind.
3. Nimm die Zwiebeln raus und gibe diese in eine Schüssel. Füge weiteres Öl in die Pfanne hinzu.
4. Gib das Fleisch in die Pfanne und brate es bei starker Hitze 3-5 Minuten lang an.
5. Bestreue alles mit einer großzügigen Menge an Curry, Pfeffer und Salz und füge etwas gehackten Kreuzkümmel bei, um so den Geschmack zu stärken (das Curry enthält auch Kreuzkümmel).
6. Gib nun alles auf eine Servierplatte und bestreue es mit fein gehackter Petersilie, weißem Reis und Tahini.

### Tip

Das Rezept für die vegane Variante findest Du auch in unserer Rezeptsammlung.

*Es gezantherheyt • Guten Apetit!* • עם געזונטערהייט