8 Απριλίου 2018

Πικάντικα αρνίσια κέμπαπ

Για 10 τεμάχια. Κόβουμε στο multi 1 μεγάλο κρεμμύδι και 1-2 σκ. σκόρδου και τα αχνίζουμε σε μέτρια φωτιά σε ένα κατσαρολάκι με ελάχιστο ελαιόλαδο, μέχρι να σκουρύνουν λίγο και να πιούν τα περισσότερα υγρά. Αφήνουμε να κρυώσουν. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε 500 γρ. αρνίσιο κιμά με το μίγμα κρεμμυδιών/σκόρδου, 1 χούφτα πολύ ψιλοκομμένο μαϊντανό και κόλιανδρο, αλατοπίπερο, μπούκοβο, σκόνη κύμινο, σκόνη ginger, πιπέρι cayenne και καπνιστή ή γλυκιά πάπρικα. Ζυμώνουμε με τα χέρια μας το μίγμα μέχρι να ανακατευτούν καλά όλα τα υλικά και εάν δούμε ότι είναι πολύ μαλακό, προσθέτουμε σταδιακά λίγη τριμμένη φρυγανιά για να σφίξει ελαφρά, με προσοχή όμως να μην σφίξει πολύ για να γίνουν τα κεμπάπ αφράτα. Σχηματίζουμε 10 στρογγυλούς κεφτέδες και τους περνάμε σε ξύλινα καλαμάκια. Ρολάρουμε πάνω στο ξύλο κοπής για να επιμηκυνθεί το μίγμα και να πάρει το σχήμα του κεμπάπ. Ψήνουμε σε καυτό αντικολλητικό τηγάνι που έχουμε αλείψει με ελάχιστο ελαιόλαδο. Περιμένουμε πρώτα να ψηθούν καλά από κάθε πλευρά πριν τα γυρίσουμε στην επόμενη : αυτό είναι σημαντικό για να μην διαλυθούν τα κεμπάπ, επειδή ο αρνίσιος κιμάς είναι μαλακός λόγω του λίπους του κρέατος. Μόλις ροδοκοκκινίσουν και ψηθούν μέχρι μέσα, τα βγάζουμε από το σκεύος και τα αφήνουμε για λίγο σε απορροφητικό χαρτί.

Tips
-Η πολτοποίηση των κρεμμυδιών και του σκόρδου στο multi αντί για ψιλό κόψιμο

στο χέρι, είναι σημαντική για δύο λόγους: Πρώτον το μίγμα του κιμά θα είναι ομοιογενές χωρίς κομμάτια από κρεμμύδι στο στόμα, πράγμα που βρίσκω δυσάρεστο στη γεύση και την υφή. Δεύτερον, τα υγρά που θα αφήσει το κρεμμύδι θα εμποδίσει το έντονο τσιγάρισμα, κάτι που θα έκανε τα κεμπάπ βαριά. Αντιθέτως, το άχνισμα με λίγο ελαιόλαδο του πολτοποιημένου κρεμμυδιού και του σκόρδου είναι απαραίτητο για τη νοστιμιά των κεμπάπ, όπως εξάλλου και όλων των κεφτέδων.

-Παρόλο που θεωρώ ότι ο αρνίσιος κιμάς είναι ο πιο νόστιμος από όλους, εσείς μπορείτε να κάνετε τα κεμπάπ με μοσχαρίσιο ή μίγμα αρνίσιου/μοσχαρίσιου, ή ακόμα να προσθέσετε και χοιρινό κιμά. Εάν επιλέξετε σκέτο μοσχαρίσιο, ας μην είναι εντελώς άπαχος για να γίνουν αφράτα τα κεμπάπ. Επίσης, θα χρειαστεί να τον αφρατέψετε στο ζύμωμα με λίγο ελαιόλαδο.

-Δεν σας γράφω συγκεκριμένες ποσότητες για τα μπαχαρικά γιατί είναι θέμα προσωπικού γούστου.

-Δεν στριμώχνουμε στο τηγάνι όλα τα κεμπάπ μαζί για να ψηθούν σωστά.

-Μπορείτε να ψήσετε τα κεμπάπ στον φούρνο ή στο grill αντί για το τηγάνι. Όπου και να τα ψήσετε, η τσίκνα θα είναι παρούσα!

Πηγή: in2life.gr