

Παραδοσιακό κεμπάπ με ανάμικτο κιμά μοσχαρίσιο και αρνίσιο, αρωματικό και πεντανόστιμο.
Φτιάχνουμε σπιτικά κεμπάπ εύκολα και απλά!

Τι θα χρειαστείτε

600 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

400 γρ. κιμάς αρνίσιος

2 κρεμμύδια τριμμένα

2 σκελίδες σκόρδο

2-3 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη

1 κ.γλ. κύμινο

1 κ.γλ. σουμάκ

1 κ.γλ. μπούκοβο ή λίγη καυτερή πάπρικα (προαιρετικά)

1 κ.σ. βούτυρο

1 χούφτα μαϊντανό ψιλοκομμένο

1/2 κ.γλ. πάπρικα γλυκιά

Αλάτι και πιπέρι

Για το σερβίρισμα: κρεμμύδι σε φέτες, μαϊντανός, ντομάτες, γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας γλυκιά ή πικάντικη

Κεμπάπ σπιτικά

Εκτέλεση συνταγής

Ζητάμε από τον κρεοπώλη μας ο κιμάς να είναι λιπαρός. Το λίπος είναι απαραίτητο για να βγει σωστό και νόστιμο το κεμπάπ.

Αναμιγνύουμε τους κιμάδες σε ένα μπολ και προσθέτουμε το κρεμμύδι τριμμένο με τα ζουμάκια του και το σκόρδο. Βάζουμε λίγη φρυγανιά, τα μπαχαρικά και το μαϊντανό ψιλοκομμένο (προαιρετικός αλλά ταιριάζει). Προσθέτουμε και το βούτυρο και ξεκινάμε να ζυμώνουμε.

Ζυμώνουμε καλά για να σπάσει το λίπος και να πάει παντού σε όλο το μίγμα. Επίσης το καλό ζύμωμα αφρατεύει τον κιμά.

Συμβουλή: καλό είναι οι κιμάδες να είναι από το ψυγείο και η όλη διαδικασία του ζυμώματος να γίνεται χωρίς να ζεσταθεί ο κιμάς. Πολλοί ζυμώνουν και με παγωμένο νερό ή προσθέτουν 1-2 παγάκια στο μίγμα του κιμά. Μπορείτε επίσης να αφήσετε το μίγμα για 1-2 ώρες στο ψυγείο πριν φτιάξετε τα κεμπάπ.

Μπορούμε, αν έχουμε βέργες για κεμπάπ, να "χτίσουμε" τα κεμπάπ μας λίγο-λίγο γύρω από τη βέργα. Επειδή οι περισσότεροι όμως δεν έχουμε τέτοιες βέργες στο σπίτι μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε καλαμάκια από σουβλάκια που τα έχουμε μουλιάσει στο νερό. Μπορείτε ακόμα και απλά να τους δώσετε το σχήμα ενός μεγαλούτσικου κυλίνδρου, σαν παχουλό μεγάλο σουτζουκάκι, αν πρόκειται να τα ψήσετε στον οικιακό φούρνο.

Αν ψήσουμε σε κάρβουνα καλό είναι να μην ακουμπάνε σε σχάρα τα κεμπάπ, αλλά να ψηθούν στον "αέρα" ακουμπώντας μόνο οι άκρες από τις βέργες ή τα καλαμάκια σε κάποιο τελάρο.

Αν ψήσουμε στο φούρνο, προτείνω το μεγάλο γκριλ του φούρνου στους 220-240°. Βάζουμε ένα μεγάλο ταψί με νερό στην τελευταία θέση του φούρνου και στη μεσαία θέση τοποθετούμε σε σχάρα τα κεμπάπ. Μόλις ροδίσουν από τη μια τα γυρνάμε και από την άλλη. Ανάλογα το πάχος χρειάζονται 10-15 λεπτά ψήσιμο συνολικά.

Σερβίρουμε με πίτες, γιαούρτι και σάλτσα ντομάτας. Μπορούμε να γαρνίρουμε και με κρεμμύδι και μαϊντανό. Αν θέλουμε τη σάλτσα πιο πικάντικη προσθέτουμε λίγο μπούκοβο ή πιπέρι καγιέν ή πάπρικα καυτερή.

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [χοιρινό κοντοσούβλι στο φούρνο](#)

Κεμπάπ σπιτικά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Αναμιγνύουμε τους κιμάδες σε ένα μπολ και προσθέτουμε το κρεμμύδι τριμμένο με τα ζουμάκια του και το σκόρδο.
- 2 Βάζουμε λίγη φρυγανιά, τα μπαχαρικά και το μαϊντανό ψιλοκομμένο (προαιρετικός αλλά ταιριάζει). Προσθέτουμε και το βούτυρο και ξεκινάμε να ζυμώνουμε.
- 3 Ζυμώνουμε καλά για να σπάσει το λίπος και να πάει παντού σε όλο το μίγμα. Επίσης το καλό ζύμωμα αφρατεύει τον κιμά.

4 Συμβουλή: καλό είναι οι κιμάδες να είναι από το ψυγείο και η όλη διαδικασία του ζυμώματος να γίνεται χωρίς να ζεσταθεί ο κιμάς. Πολλοί ζυμώνουν και με παγωμένο νερό ή προσθέτουν 1-2 παγάκια στο μίγμα του κιμά. Μπορείτε επίσης να αφήσετε το μίγμα για 1-2 ώρες στο ψυγείο πριν φτιάξετε τα κεμπάπ.

5 Μπορούμε, αν έχουμε βέργες για κεμπάπ, να "χτίσουμε" τα κεμπάπ μας λίγο-λίγο γύρω από τη βέργα. Επειδή οι περισσότεροι όμως δεν έχουμε τέτοιες βέργες στο σπίτι μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε καλαμάκια από σουβλάκια που τα έχουμε μουλιάσει στο νερό. Μπορείτε ακόμα και απλά να τους δώσετε το σχήμα ενός μεγαλούτσικου κυλίνδρου, σαν παχουλό μεγάλο σουτζουκάκι, αν πρόκειται να τα ψήσετε στον οικιακό φούρνο.

6 Αν ψήσουμε σε κάρβουνα καλό είναι να μην ακουμπάνε σε σχάρα τα κεμπάπ, αλλά να ψηθούν στον "αέρα" ακουμπώντας μόνο οι άκρες από τις βέργες ή τα καλαμάκια σε κάποιο τελάρο.

7 Αν ψήσουμε στο φούρνο, προτείνω το μεγάλο γκριλ του φούρνου στους 220-240°. Βάζουμε ένα μεγάλο ταψί με νερό στην τελευταία θέση του φούρνου και στη μεσαία θέση τοποθετούμε σε σχάρα τα κεμπάπ. Μόλις ροδίσουν από τη μια τα γυρνάμε και από την άλλη. Ανάλογα το πάχος χρειάζονται 10-15 λεπτά ψήσιμο συνολικά.

8 Σερβίρουμε με πίτες, γιαούρτι και σάλτσα ντομάτας. Μπορούμε να γαρνίρουμε και με κρεμμύδι και μαϊντανό. Αν θέλουμε τη σάλτσα πιο πικάντικη προσθέτουμε λίγο μπούκοβο ή πιπέρι καγιέν ή πάπρικα καυτερή. Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το χοιρινό κοντοσούβλι στο φούρνο