

TÜRKISCHE KÜCHE

Leckere Köfte-Türkische Frikadellen

...kräftig würzig mit Kreuzkümmel und viel Petersilie



Rezept und Zutaten für 4-6 Personen

- 250 g Lammhackfleisch
- 250 g Rinderhackfleisch
- 3 Zwiebeln mittlerer Größe
- 3 Scheiben Toastbrot (alternativ frische Semmelbrösel)
- 1 Ei Größe M
- 1 - 2 TL [*Pul Biber](#) (scharfe Chiliflocken)
- schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 2-3 TL [*Kreuzkümmel](#)
- 1-2 TL Salz
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2-3 Knoblauchzehen (gerne auch mehr)
- etwas Olivenöl

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben
2. Die Zwiebeln schälen und fein reiben. Zum Hackfleisch geben
3. Das Ei dazu geben
4. Das Toastbrot in kleine Stücke schneiden und auch in die Schüssel geben. Alternativ durch frische Semmelbrösel ersetzen. Dafür Brötchen vom Vortag reiben
5. Alle Gewürze zum Fleisch geben
6. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken, ebenso die Knoblauchzehen fein hacken und auch in die Schüssel geben
7. Ein wenig Olivenöl darüber träufeln und alles mit den Händen gut durchmischen und nochmal abschmecken. Alternativ eine kleine Menge zur Frikadelle formen und in wenig Olivenöl braten und abschmecken. Bei Bedarf die Hackmasse noch nachwürzen
8. Jetzt mit einer kleinen Suppenkelle die Hackfleischmasse portionieren und mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und etwas platt drücken
9. In einer Pfanne wenig Olivenöl erhitzen und die Köfte von beiden Seiten knusprig braten

Guten Appetit ♥ Afiet olsun