

Köfte

Für 4 Personen:

600 g Hackfleisch, Lamm, Rind	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie	1/4 TL Cayenne-Pfeffer	1/4 TL Cardamom
1 TL Sumak	1 TL Kreuzkümmel	2 Prisen Pul Biber
Paprikaflocken	1/2 TL Paprika edelsüß	1 Ei
1 Weißbrot-Scheibe	Milch	Holzspieße
Salz, Pfeffer, Öl		

Die Weißbrotscheibe in einer Schüssel mit etwas Milch begießen und einweichen lassen. Sowohl die Zwiebel als auch die Knoblauchzehen fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie zu dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das Ei dazugeben und alle anderen Gewürze ebenfalls. Das Weißbrot ausdrücken und gut zerzupft in die Schüssel geben.

Alles gut miteinander vermengen. Eine kleine Frikadelle zum Probebraten und Abschmecken formen.

Eine Pfanne erhitzen und etwas Öl hineingeben. Die Probefrikadelle anbraten und probieren, evtl. die Fleischmasse noch einmal nachwürzen.

Die Spieße nehmen und die Fleischmasse darum festdrücken, damit eine längliche Frikadelle auf Holzspieß entsteht.

Eine Pfanne oder den Grill erhitzen, etwas Öl in die Pfanne geben und die Köfte rundum anbraten.

Die Weißbrotscheibe in etwas Milch einweichen lassen.

Die Zwiebel schälen halbieren, die Knoblauchzehe schälen. Die Petersilie, Zwiebel und Knoblauchzehe in den Mixbecher geben, Deckel drauf 5 Sek./St. 5 klein machen.

Alle anderen Zutaten hinzugeben, ebenso die Gewürze und 30 Sek./St. 1 verrühren lassen.

Eine kleine Menge als Probefrikadelle entnehmen.

Schritt 5-7 der obigen Erklärung befolgen.

NN am 06. Juni 2024