

Köfte

Für 4 Personen

1 Bund glatte Petersilie	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	350 g Lammhackfleisch	350 g Rinderhackfleisch
2 Eier	70 g Bulgur	Salz, Pfeffer
Kreuzkümmel	1-2 Fladenbrote	

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und mit der Messerspitze fein reiben. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Petersilie, Eiern und Bulgur in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und alles gut verkneten. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. (Dabei bindet Bulgur die Masse) Anschließend die Masse nochmals abschmecken. Dann kleine Frikadellen aus der Masse abdrehen und diese in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten braten. Die Köfte mit frischem Fladenbrot servieren. Dazu passt Tomatensalat.

Karlheinz Hauser 23. April 2012