

# Persische Hackfleisch-Klöße mit Datteln und Estragon

## Für 4 Personen

100 g rote Linsen	200 g Basmatireis	Salz
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund Estragon	3 Zweige frische Minze
500 g Rinderhack	1 Ei	1 Msp. Safranfäden
Pfeffer	8 Walnusskernhälften	2 EL Berberitze
8 Datteln	1 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz
1/2 TL Kurkuma	800 ml Gemüsebrühe	Sumach

Die Linsen in einem Topf mit reichlich Wasser sehr weich kochen, dann abschütten und gründlich abtropfen lassen.

Den Reis waschen und ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen, dann abschütten und gründlich abtropfen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Etwas vom Grün der Lauchzwiebeln zur Seite stellen.

Estragon und Minze abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Hackfleisch mit Ei, Zwiebellauch und Linsen in eine Schüssel geben, salzen und alles gut verkneten. Estragon fein schneiden und mit Reis und gemörsertem Safran zugeben und alles gut verkneten. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse große Hackbällchen (ca. 8 cm Durchmesser) formen und mit je einer Walnuss, einigen Berberitzen und einer Dattel füllen.

Die Minze fein schneiden. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz goldgelb anbraten, Kurkuma und die Hälfte der Minze zugeben, mit 100 ml Wasser und Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen. Die Klöße zugeben, bei schwacher Hitze mit fast aufgelegtem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Klöße in tiefen Tellern anrichten, etwas Brühe angießen und mit Sumach, restlicher Minze und Frühlingszwiebelgrün bestreuen und servieren. Dazu passt Fladenbrot und Romanasalat.

Jacqueline Amirfallah am 11. März 2015