

KÖFTE *[köffteh]*

Türkische Frikadellen

Köfte gehört zu den vielseitigsten Fleischgerichten (Kebab) – ob nun gekocht, gebraten, gegrillt oder frittiert. Dieses Rezept ist eine klassische Variation aus der mütterlichen Küche.



Zutaten

500 g	<i>gemischtes Hackfleisch (Rind und Lamm)</i>
3 St	<i>mittelgroße Zwiebeln, klein gewürfelt</i>
2 Scheiben	<i>Weißbrot (Toastbrot, Brötchen vom Vortag oder Paniermehl)</i>
1 St	<i>Ei</i>
1 Bund	<i>glatte Petersilie, fein gehackt</i>
1 St	<i>Knoblauchzehe, zerdrückt</i>
1 TL	<i>Salz</i>
1 Prise	<i>frisch gemahlener Pfeffer</i>
1 Prise	<i>Chilliflocken (pul biber)</i>
1 TL	<i>Natives Olivenöl Extra</i>
1 EL	<i>Bratöl</i>
1 TL	<i>gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)</i>

Zubereitung

- 01** Zwiebeln und Petersilie hacken, Brot bröseln.
- 02** Hackfleisch mit Zwiebeln und Brot vermengen. Ei, Salz, Pfeffer, Chilliflocken, Kreuzkümmel, Petersilie und Knoblauch dazugeben und gut durchmischen. Ein Schuss Olivenöl dazu. Nach Belieben mit Salz/Pfeffer abschmecken.
- 03** Zum Formen der Köfte ein Glas Wasser bereitleisten. Die Handinnenflächen befeuchten, eine Handvoll Köfte zu einem Ball rollen und leicht flachdrücken.
- 04** von jeder Seite ca. 3-5 Minuten in der Pfanne knusprig braten oder auf dem Kohle-Grill / im Backofen grillen.

- 05** Tipp zum Braten oder Grillen: wenn die Köfte flacher bleiben sollen, dann ca. 1 Stunde im Eisfach kühlen.

Tipp zum Transport: Köfte in einem Behälter stapeln und zwischen jede Schicht Frischhaltefolie spannen.

Afiyet olsun!



VIDEO <http://goo.gl/eHmth>