

Vorspeise

Kibbeh

Zutaten:

500 g Bulgur fein

500 g Hackfleisch Rind/Lamm

100 g Pinienkerne

Pfeffer

Salz

1 St. Zwiebeln

Petersilie, glatt

Kumin

Zubereitung:

Teig: Bulgur in einer Schüssel mit 400 ml kochendem Wasser übergießen. Ca. 5 Min gut durchrühren. Bulgur abkühlen lassen und dann in einem Mixer fein mixen. Gemixten Bulgur wieder in die Schüssel geben und Hackfleisch, Salz, Pfeffer dazugeben und gut durchkneten. Füllung: Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und beiseite stellen. Zwiebeln in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten (können schön braun werden). Hackfleisch dazugeben und anbraten bis dieses sehr locker ist und keine Klumpen mehr gibt. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Zum Schluss die Pinienkerne und gehackte Petersilie dazugeben. Formen: Man benötigt eine kleine Schüssel mit Wasser (um die Hände zu benässen). Es werden (mit nassen Händen) ca. 40g Bällchen aus dem Teig geformt. In jedes Bällchen eine Mulde formen und mit der Hackfleischmischung füllen. Die Mulde verschließen und die Enden konisch formen. In der Fritteuse goldbraun frittieren.