

Hauptgericht

Soutzoukakia Smyrneika

Zutaten:

500 g Rinderhack
2 St. Weißbrot
1 St. Eier
1 St. Zwiebel
1 TL Paprikapulver
0.1 Bund Petersilie, glatt
1 TL Salz
1 EL Tomatenmark
0.5 TL Pfefferkörner, schwarz
0.1 Bund Oregano
1 TL Kreuzkümmel
2 St. Knoblauch
3 TL Olivenöl

Zubereitung:

Die Brotkrumen in Olivenöl einweichen und anschließend alle Zutaten mit dem Hackfleisch gut vermischen. Die Mischung 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit eine kleine Probeboulette braten. Fleischklößchen von etwa 6 bis 8 cm formen. Die Fleischklößchen in heißem Öl langsam von allen Seiten anbraten, dann die Hälfte direkt in die Sauce geben. Die Sauce mit den Klößchen 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce den Geschmack des Fleisches angenommen hat.