



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Köfte türkische Frikadellen

1 kg Hackfleisch (Rind oder Lamm)
2 Eier
4 EL Petersilie
6 EL Olivenöl
6 EL Bulgur
2 TL Salz
2 TL Pfeffer
2-3 rote Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen
2 TL Pul Biber
2 EL Gemüsebrühe (Instant)



**Köfte türkische Frikadellen
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Die roten Zwiebeln, Knoblauchzehen und Petersilie klein schneiden, und zusammen mit den anderen Zutaten sehr gut vermischen. Eine Küchenmaschine ist da ganz sinnvoll, der Fleischteig sollte etwa 10 Minuten kräftig durchgeknetet werden.

Ist der Teig gut durchgeknetet kommt er für eine Stunde in den Kühlschrank.

Danach formt man die Köfte ca. 100-125g Fleischteig pro Köfte. Eine kleine Hand Hamburger Presse ist ganz hilfreich. Man kann die Köfte dann Braten – Grillen – im Backofen garen usw.

Dazu passt sehr gut...



**Original Djuvec Reis
Video bei YouTube**