



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Türkische Hackfleisch Spieße

500 g Rinderhackfleisch oder Rinderhackfleisch gemischt mit Lamm  
1 TL Zitronenabrieb, Bio  
1-3 TL Pul Biber  
1 Zwiebel, gerieben  
2 Knoblauchzehen, mit ein wenig Salz zu Mus gerieben  
1 Ei  
3 EL Bulgur  
etwas Petersilie  
Salz und Pfeffer



**Türkische Hackfleisch Spieße**  
**Video bei YouTube**



**mychannel2016HD**  
**Website**

Alle Zutaten gut miteinander vermischen. und ca. eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.  
Dann wird der Fleischteig mit den Händen portionsweise um die Schaschlikspieße gedrückt.  
Dann können die Hackfleisch Spieße gegrillt werden.  
Das Gewürz Pul Biber gibt es schärfer und milder.

Dazu passt sehr gut ein Griechischer Bauernsalat und Djuvec Reis oder ein Nudelsalat.

**Dazu passt sehr gut...**



**Original Djuvec Reis**  
**Video bei YouTube**