

Kefta (arabische Fleischbällchen)

Arabischer Raum (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600g Hackfleisch (Rind oder Lamm oder gemischt)
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 handvoll frischer Koriander
- 1 handvoll frische Petersilie
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Zimt
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

Vorbereitung:

- Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Koriander klein hacken

Zubereitung:

- Das Hackfleisch in einer grossen Schüssel mit allen Zutaten von Hand sehr gut mischen und kneten. Dabei auch ganz wenig Olivenöl untermischen.
- Min. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Gut auch viel länger.
- Mit feuchten Händen walnussgrosse Kugeln formen. Ca. 25 Stück
- Die Kugeln in einer grossen Bratpfanne in etwas Olivenöl rundum sehr gut braten. Total ca. 15 Minuten. Darauf achten, dass sie auf allen Seiten gebraten sind.

Tipp:

- Die Kefta Bällchen können trocken oder auch mit einer Tomatensauce serviert werden.

