

KÖFTE

PIKANTE HACKBÄLLCHEN MIT GRANATAPFEL, AYRAN UND BULGUR

Die türkische Fleischspezialität Köfte gibt es in unendlich vielen Varianten. Wir haben uns für eine fruchtige Version mit cremigem Ziegenkäse, frischer Minze und süßen Rosinen entschieden.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

3 mittelgroße ZWIEBELN 

GLATTE
PETERSILIE } 1/2 Bund

 1 Bund MINZE

500 gramm HACKFLEISCH
[AM BESTEN RIND UND LAMM GEMISCHT]

etwas SALZ & PFEFFER


1 KNOBLAUCHZEHE

100 gramm ZIEGENKÄSE

1 EL ROSINEN

1/2 TL KREUZKÜMMEL

200 gramm BULGUR

 1/2 TL CHILI
[AM BESTEN PUL BİBER, GETROCKNETE
UND ZERSTOSSENE TÜRKISCHE PAPRIKA
GEWÜRZMISCHUNG]

1 GRANATAPFEL

200 gramm AYRAN

Die Zwiebeln schälen und würfeln, den Knoblauch abziehen und zerkleinern. Die Petersilie und Minze waschen und fein schneiden. Etwas Minze zum Garnieren zurückbehalten. Das Hackfleisch mit den Zutaten vermengen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Danach den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden und behutsam mit dem Hackfleisch vermengen. Die Rosinen dazugeben und dann die Fleischmasse im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen.

Die vorbereitete Fleischmasse zu Eiern formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Den Granatapfel halbieren, mit der Öffnung nach unten über eine Schüssel halten und mit einem Kochlöffel darauf schlagen, bis sich die Kerne lösen.

Den Bulgur in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser oder Brühe übergießen, die Gewürze dazugeben und dann 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Die Köfte auf einen Teller geben, mit einem Löffel den Ayrans darüber verteilen, die Granatapfelkerne darüber streuen und mit Minze garnieren. Den Bulgur dazu reichen.