



R e z e p t

Türkische Frikadellen à la Gote

Zutaten für 10 Stück

- 500 g Gehacktes vom Lamm (ersatzweise Rind)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL frische Petersilie
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 gehäufte TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Salz
- Olivenöl, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung

- Die Zwiebel fein raspeln, den Knoblauch pressen, die Petersilie hacken.
- Das Hackfleisch in einer Schüssel mit zwei Gabeln auseinanderrupfen und alle Gewürze und die Petersilie darüber streuen.
- Das Olivenöl dazu gießen und zum Schluss Zwiebel und Knoblauchzehe hinzufügen.
- Ordentlich mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Cayennepfeffer würzen, und alles mit beiden Händen schnell und gründlich vermengen, bis ein homogener Teig entsteht.
- Den Teig 30 Minuten ziehen lassen. Noch einmal abschmecken.
- Gut 1 Zentimeter dicke, länglich ovale Frikadellen formen und in Olivenöl von beiden Seiten je 3 Minuten braten.
- Warm servieren oder auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.