Rezept

Köfte

Ein Rezept von Köfte, am 29.04.2024

Zutaten

- **1 Bund** Petersilie
- **700 g** Hackfleisch (eher fett, z. B. Lammschulter oder Schweineschulter und -bauch gemischt)
- **1/2 TL** frisch geriebene Muskatnuss
- **1/2 TL** Pfeffer
- **2 EL** Olivenöl
- **3** Knoblauchzehen
- **1 TL** gemahlener Kreuzkümmel
- **1 Msp.** Chilipulver
- **2 TL** Salz
- **1** Eigelb (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen und mit der Petersilie fein hacken.

3. Petersilie, Knoblauch und Hackfleisch in eine Schüssel geben. Mit Gewürzen, Salz und Pfeffer würzen und alles gründlich mit den Knethaken des Handrührgeräts durcharbeiten. Den Fleischteig 20 Min. ins Tiefkühlfach stellen.

4. Dann das Eigelb dazugeben und alles 3-4 Min. lang durchkneten, bis die Hackmasse gut bindet. Mit nassen Händen fingerlange, fingerdicke Würste formen, abgedeckt 10 Min. kalt stellen.

5. Olivenöl in einer großen schweren Pfanne erhitzen. Darin die Köfte rundherum in ca. 6 Min. goldbraun braten. Fertige Köfte aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller anrichten, servieren.