

Rezept

Arabische Hackbällchen

Ein Rezept von Arabische Hackbällchen, am 02.07.2026

Zutaten

2 Scheiben Toastbrot	200 g Vollmilchjoghurt
100 g Pinienkerne	2-3 TL Pimentkörner
2-3 Knoblauchzehen	3-4 Frühlingszwiebeln
100 g Sultaninen	1 kg Lammhack
2 TL Zimtpulver	Cayennepfeffer
2-3 TL Salz	Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl zum Braten	ein paar Minzeblättchen oder glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Toastbrot würfeln, mit dem Joghurt mischen, 10 Min. stehen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Piment ebenfalls trocken rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, das Grüne in sehr feine Ringe schneiden, das Weiße fein hacken. Sultaninen grob hacken. Das Lammhack mit Zimt, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Mit den anderen Zutaten gut vermischen und für etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Mit einem Esslöffel von der Hackfleischmasse kleine Portionen abstechen und gleich große Bällchen formen. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Olivenöl auspinseln. Die Hackbällchen darin portionsweise in jeweils etwa 6 Min. kross braten. Auf Küchenpapier entfetten. Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über die Fleischbällchen streuen.