Rezept

Griessbällchen mit Hackfleischfüllung – türkische Meze

Ein Rezept von Griessbällchen mit Hackfleischfüllung – türkische Meze, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	feiner Bulgur
	Salz
1	Schalotte
250 g	passierte Tomaten (aus dem Tetrapak)
	Salz
1	kleine Schalotte
150 g	fein durchgedrehtes Rinderhackfleisch
	Pfeffer
1 Msp.	Zimtpulver
1 EL	fein gehackte Petersilie
200 g	Hartweizengrieß
2	Eier (M)
1 EL	Olivenöl
¼ TL	getrockneter Thymian
	Pfeffer
1 EL	Sonnenblumenöl
	Salz
1 Msp.	gemahlener Piment
1 Msp.	getrocknete Chiliflocken (Pul Biber)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den Bulgur in einer Schüssel mit 150 ml heißem Wasser mischen und zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.

2. Für die Tomatensauce die Schalotte schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Die passierten Tomaten dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 10 Min. leicht köcheln lassen. Die Thymianblättchen untermischen, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

3. Den Bulgur in ein Sieb abgießen (falls er das Wasser nicht vollständig aufgenommen hat) und mit dem Hartweizengrieß in einer Schüssel mischen. 1 TL Salz und die Eier hinzugeben und alles mit den Händen glatt verkneten. Falls der Teig zu krümelig ist, etwas kaltes Wasser untermischen.

4. Für die Füllung die Schalotte schälen und klein würfeln. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin unter gelegentlichem Rühren krümelig braten. Die Schalotte dazugeben und glasig dünsten. Die Hackfleischfüllung mit Salz, Pfeffer, Piment, Zimt und Chiliflocken kräftig würzen. Die Petersilie untermischen.

5. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Grießteig in acht Portionen teilen. Aus jeder Portion auf der Arbeitsfläche eine runde Teigplatte mit ca. 9 cm Ø formen. In die Mitte je 2 TL Hackfleischfüllung geben und die Ränder über der Füllung zusammendrücken. Die Nähte mit den Fingern glatt verstreichen.

6. Die Grießbällchen im siedenden Wasser 10 - 15 Min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, etwas abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Auf jedes Grießbällchen einen Klecks Tomatensauce geben und warm oder kalt servieren.