Rezept

Kibbeh

Ein Rezept von Kibbeh, am 21.05.2025

Zutaten

220 g	feiner Bulgur
2	große Zwiebeln
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
	Pfeffer
	je 1/2 TL Zimt-, Piment- und Nelkenpulver
80 g	Walnusskerne
800 g	Lamm- oder Rinderhackfleisch
	Salz
2 EL	Olivenöl
	Öl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN (20 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Den Bulgur mit reichlich warmem Wasser übergießen, 20 Min. quellen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Walnüsse hacken. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Ca. ein Drittel der Zwiebeln mit ca. 500 g Hackfleisch, dem Bulgur, Paprika, Salz und Pfeffer gut vermengen.

3. Die übrigen Zwiebeln im heißen Olivenöl andünsten, übriges Hackfleisch, restliche Gewürze und Nüsse zugeben, kräftig braun anbraten, salzen, pfeffern und abkühlen lassen.

4. Den Bulgurfleischteig in 20 Portionen teilen und zu eiförmigen Klößchen formen. Eine Öffnung in das eine Ende drücken und etwas gebratene Fleischmasse hineingeben. Die Öffnung verschließen und die Enden der Klößchen zu Spitzen formen.

5. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Kibbeh darin portionsweise unter Wenden in 4-5 Min. braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und, falls nötig, im Backofen (50°) warm halten.