

## Rezept

# Türkische Hackbällchen

Ein Rezept von Türkische Hackbällchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>3 Stängel</b> Petersilie	<b>250 g</b> Rinderhackfleisch
<b>½ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>½ TL</b> Pul Biber
<b>½ TL</b> Sumach	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
<b>1</b> rote Chilischote	<b>50 g</b> Feta-Schafskäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 23 g F, 32 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie mit dem Rinderhackfleisch in einer Schüssel vermischen.
2. Den Kreuzkümmel in einem Mörser zerstoßen und mit dem Pul Biber, dem Sumach und dem Paprikapulver zur Hackfleischmischung geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und verkneten.
3. Die Chilischote waschen, vom Stielansatz befreien und der Länge nach aufschneiden, die Kerne und weißen Trennwände entfernen. Das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Den Schafskäse in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken und die Chiliwürfel gut untermischen.
4. Aus der Hackfleischmasse mit den Händen sechs gleich große Bällchen formen. Die Bällchen nacheinander mit angefeuchteten Händen flach drücken, jeweils in die Mitte einen kleinen Löffel Schafskäsecreme geben und mit dem Hackfleisch vom Rand sorgfältig wieder umschließen.
5. Den Grill auf 200° vorheizen. Die Hackbällchen auf dem Grill bei geschlossenem Deckel rundherum 6-7 Min. grillen, dabei zweimal wenden.