

18. April 2022, gemeinsam kochen online/ Gabriele Flemming, Salçalı köfte ekmele



Für die Salçalı köfte: 2 Zwiebeln 500 Gramm Hackfleisch (Lamm/Rind) 1 Ei, Größe M 2 Essl. gehackte Petersilie 3 – 4 Essl. Paniermehl 50 Gramm Kaşar Peyniri, ersatzweise Gouda, gerieben 1 Teel. Paprikapulver 1 Teel. Kreuzkümmel, gemahlen (in der türkischen Küche unverzichtbar, wer es nicht mag, kann es weglassen) 1 Teel. Thymianblätter, frisch abgezapft 1 Dose geschälte Tomaten 4 grüne/rote Spitzpaprika, gewaschen, entkernt

Hackfleisch mit den Zutaten mischen und gut durchkneten. Paprika in Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Hackfleisch in 2-3 cm große Fleischbällchen formen, diese sind traditionellerweise länglich oder auch rund. Ebenfalls auf das Blech legen und bei 200 Grad goldbraun backen.

Für das Brot 1 große Tasse Mehl 1 EL Olivenöl Wasser, Salz, Backpulver oder Natron mischen und zu einem nicht ganz festen Teig kneten. Mit einem Nudelholz ausrollen, mit wenig Olivenöl bestreichen. In einer beschichteten Pfanne braten, bis es auf beiden Seiten goldbraune Stellen hat, nicht schwarz werden lassen.

Beilagen: Joghurt, Salz, Pfeffer, Tomaten, Gurke (Nach Lust und Laune – Türken essen gerne Gemüse und Salat)