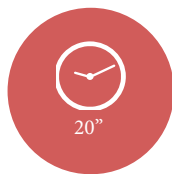




BESCHUDE KÖFTE



ZUTATEN:

- 500 g Lamm Hackfleisch
- 50 g Lammschwanzfett
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 rote Zwiebel
- 2 EL Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Zimt
- 1 TL Pul Biber
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL Koriander
- 1/2 TL Cumin

ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch vermischst Du mit den ganzen Zutaten. Von der Zitrone reibst Du mit einer feinen Reibe noch 1 EL Zesten mit hinein. Idealerweise gibst Du noch das Lammschwanzfett dazu. Es ist ein bisschen schwierig zu bekommen, ist bei diesem Rezept aber wirklich ein Geschmacksbringer.

Aus dem gemischten Hackfleisch formst Du Dir die Köfte. Ob Du diese länglich, rundlich oder am Spieß machst, bleibt Dir selber überlassen.

Diese Köfte brätst Du dann auf der Feuerplatte oder auf einer Plancha (wahlweise geht dies auch in der Pfanne) von beiden Seiten etwa 3-4 Minuten an.

Passend zum Köfte ist hier unser Fresh Garlic Dip.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

