

## Köfte – Türkische Hackbällchen

### Zutaten für: 4 Personen (Vorspeise)

600	g	gehacktes Rindfleisch
1	Stück	rote Zwiebel
1	Stück	Knoblauchzehe
3	EL	Couscous
3	EL	Semmelbrösel
3	EL	Milch
2	Stück	Eier
3	EL	Olivenöl
2	EL	gehackte Blatt Petersilie
2	TL	Kreuzkümmel gemahlen
1	TL	Koriander gemahlen
1	TL	Paprika edelsüß
1	TL	Harissa
1	TL	schwarzer Pfeffer
2	TL	Meersalz



**Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten**

### Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln, zusammen mit den Semmelbröseln, dem Couscous und der Milch in eine große Schüssel geben. Die gewaschene Petersilie fein hacken ebenfalls in die Schüssel geben. Je das Fleisch, die Eier so wie die Gewürze und das Olivenöl hinzufügen. Alles gut vermengen und 10 Minuten durchziehen lassen.

Aus jeweils einem Esslöffel voll Fleischmasse ein ovales und ca. 2 cm dickes Köfte formen. Diese könnt ihr sowohl dem Grill oder in einer Pfanne zubereiten.

Beim Grillen braucht ihr den Bereich mit direkter Hitze. Legt die Köfte 4 Minuten auf dem Grill, dann dreht sie im Uhrzeigersinn, lasst sie weitere 4 Minuten grillen. Dann wendet das Fleisch und grillt es erneut wie gerade beschrieben. So erhaltet ihr ein tolles Grillmuster!

Als Beilage serviere ich gerne Tsatsiki, einen leckeren Salat und etwas Baguette.

Total lecker!