

Martina & Moritz | Türkische Hackbällchen

Zutaten:

Als Appetithappen für 6 – 8 oder als vollständiges Gericht für 4 Personen

- 100 g feiner Bulgur
- circa 0,25 Liter Brühe
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Olivenöl
- 1 – 2 Chilis (nach Schärfe)
- reichlich glattblättrige Petersilie
- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 EL Pul Biber oder 1 EL zerkrümelte Chili
- 1 TL Sumach
- 1 TL gemahlener Bockshornklee
- evtl. Öl oder Schmalz zum Frittieren

Zubereitung:

Den Bulgur auf einem Tablett verteilen, mit der heißen Brühe benetzen und 20 Minuten einweichen.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und im heißen Öl in einer Pfanne andünsten. Die entkernten, ebenfalls fein gewürfelten Chilis und die fein gehackte Petersilie (kann man auch im Zerhacker zerkleinern) zufügen. Schließlich ein wenig abgekühlt mit dem Hackfleisch und dem eingeweichten Bulgur gründlich durchkneten, dabei das Ei einarbeiten und die Masse mit Salz und Pfeffer sowie den angegebenen Gewürzen sehr kräftig würzen.

Esslöffelgroße Portionen abstechen, auf der angefeuchteten Handfläche zu walnussgroßen Bällchen formen. Entweder auf einem mit Öl eingepinseltem Teller im Bambuskorb oder einem Blech im Dampfgarer 5 – 8 Minuten garen.

Tipp:

Man kann die Bällchen auch im heißen Öl schwimmend golden ausbacken. Dann auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und zum Aperitif auf Salatblättern servieren.

Dazu einen Joghurt-Dip reichen: Dafür einfach Natur- oder türkischen Joghurt mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Olivenöl würzen. Nach Belieben mit Schnittlauch oder einem anderen Kraut vermischen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner Duttonhofer

Quelle: *Kochen mit Martina & Moritz vom 14.09.2013*

Episode: *Petersilie*