



Kibbeh (Bulgur-Hackfleisch-Bällchen)

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

Für die Füllung

50 g Walnüsse
250 g Lammfleisch oder Rinderfleisch
2 m.-große Zwiebeln
2 EL Pflanzenöl zum Anbraten
Salz & Pfeffer
½ TL Chilipulver
25 g Pinienkerne
250 g Bulgur, feines

Für die Hülle:

500 g mageres Lammfleisch oder Rindfleisch (Hackfleisch)
1 kleine Zwiebel
Pfeffer
1 TL Paprikapulver
½ Liter Öl
Zimt
Kreuzkümmel

Zubereitung:

Für die Füllung die Walnusskerne fein hacken. Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen in ein halb cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Öl in Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze anbraten, bis Flüssigkeit verdampft ist. Zwiebeln hinzufügen und unter Rühren glasig braten. Salz, Gewürze, Walnuss und Pinienkerne dazugeben, noch kurz mit anbraten, dann die Füllung beiseitestellen.

Für die Klößchen das Bulgur mit reichlich Wasser bedecken, umrühren. Wasser abgießen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Bulgur abtropfen lassen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Bulgur gut ausdrücken, mit dem Fleisch vermischen. Salz, Pfeffer und Paprika dazugeben. Zu einer Farce verarbeiten (mit dem Cutter-Messer oder dem Fleischwolf der Küchenmaschine).

Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Den Bulgurfleischteig in 24 Portionen teilen. Aus jeder Portion mit feuchten Händen ein eiförmiges Klößchen formen. In jedes Klößchen von einem Ende aus mit dem Daumen eine Öffnung drücken. Dafür das Klößchen am besten in die linke Hand nehmen und zwischen Daumen und Zeigefinger der rechten Hand diese Öffnung vergrößern, je dünner die Teigschicht dabei wird, umso besser. Sie darf aber auf keinen Fall reißen. Einen Teil der Füllung in jedes Klößchen geben, die Öffnung mit feuchten Händen gut verschließen. Die Enden der eiförmigen Klößchen zu Spitzen formen.

Backofen auf 75° vorheizen. Die Klößchen in einer Pfanne mit dem Öl 3 - 4 Min. frittieren. Bis zum Servieren im Ofen (50° - 70° Umluft warmhalten).