Klößchen mit Auberginenpürree

Beğendili Köfte

750 g Hackfleisch
3 Scheiben altbackenes Brot
1 große Zwiebel
1 Ei
1 kleine Kartoffel
1 KL Kumian
1 Kl Pfeffer
1 ½ KL Salz
1 KL Paprikamark
Für das Pürree:
3 Auberginen zum braten
3 Gläser Milch
3 EL Butter
3 EL gesiebtes Mehl
½ KL Pfeffer
1 KL Salz

Zuerst das Pürree zubereiten. Die Auberginen auf niedriger Hitze auf dem Herd anbraten.
Während die Auberginen noch warm sind schälen und auf einem Holzbrett fein hacken.
In einen kleinen Topf Butter und Mehl geben. Das Mehl rosarot anbraten undann 3 Gläser Milch einfüllen und umrühren. Danach Pfeffer und Salz einstreuen und noch eine kurze Zeit weiterköcheln lassen und dann vom Herd nehmen.
In eine Rührschüssel das Innere der altgebackenen Brotscheiben geben dazu geriebene Zwiebel und Salz hinzugeben. Bis das Brot weich wird kneten.
Dazu Hackfleisch, Ei, geriebene Kartoffel, Kumian, Pfeffer, Salz und Paprikamark geben und 10 Minuten lang kneten.
Nach dem Kneten min. für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
Etwas kleinere wie walnußgroße Teile formen und auf dem Grill braten.
Die Auberginenpürree kurz aufwärmen und dann auf die Teller geben, darauf die gebratenen Klöse geben und warm servieren.

Tipp: Nach Wunsch kann über die Klößchen erhitzte Butter drübergegossen werden.