



Marinierte Klöse

Terbiyeli Köfte



500 g Hackfleisch
2 Scheiben altbackenes Brot
1 Handvoll Reis
1 Zwiebel
5-6 Petersilienzweige
1 Dessertlöffel Kumian
1 TL schw. Pfeffer
1 Dessertlöffel Salz
5 Gläser Wasser
Zum Marinieren:
1 ausgepresste Zitrone
1 Ei
1 TL Salz

- # Auf die zwei Brotscheiben zwiebeln reiben und zusammenmischen.
- # Dazu Hackfleisch, Kumian, Salz und Pfeffer geben und 5-10 Minuten kneten.
- # Am Schluß fein gehackte Petersilie und ausgewaschenen Reis hinzugeben und das ganze zusammenmischen.
- # In einen Blech ein wenig Mehl geben.
- # Aus der Klößchenmasse Haselnußgroße Teile entnehmen und in das mehligte Blech einwerfen und durch hin und her schütteln des Blechs die Klöse einmehlen.
- # In einen Topf 5 Gläser Wasser füllen und ein Dessertlöffel Salz einstreuen und zum kochen bringen.
- # In das kochende Wasser die Klöse durch schütteln leicht entmehlen und einwerfen.
- # Wenn der Reis aufgeht in einer separaten Schale Ei, Zitronensaft und Salz verquirlen und in die lauwarmen Klöse hinzuzufüllen.
- # Weitere 5 Minuten köcheln lassen und warm servieren.

Tipp: Wenn die Marinade an Konsistenz gewinnen soll dann kann man ein Dessertlöffel Mehl hinzugeben.