



## 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 zwieben reiben und zusammenmischen.
- # Dazu Hackfleisch, Cumian, 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 mehligfeine 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 verquieren und in die lauwarmen Klöse hinzufüllen.
- # Weitere 5 Minuten köcheln lassen und warm servieren.

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