



Trockene Klöße

Kuru Köfte



750 g Hackfleisch
4 Scheiben altbackenes Brot
2 mittelgroße Zwiebel
1 Ei
TL schw. Pfeffer
1 Dessertlöffel Kumian
1 Dessertlöffel Salz
8-10 Petersilienäste

- # In eine Rührschale altbackenes Brot legen
- # Darauf die Zwiebel reiben (durch den Saft der Zwiebel benötigt man nicht zusätzlich Wasser um das Brot aufzuweichen).
- # Brot und Zwiebel solange kneten und rühren bis das Brot geschmeidig wird.
- # Hackfleisch, Ei und die Gewürze hinzugeben und mindestens 10 Minuten kneten.
- # Fein gehackte Petersilie hinzugeben, solange kneten bis die Petersilie homogen in der Masse verteilt ist.
- # Im Kühlschrank mind. eine Stunde ruhen lassen.
- # Die Klöße Formen und entweder auf dem Holz-Kohle-Grill oder auf dem Elektrogrill braten.

Tipp: Wenn die Klößchenmasse über Nacht im Kühlschrank stehen gelassen wird erhält man ein besseres Resultat.