



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Würstchenklöse

Sucuk Köfte



500 g fetthaltiges Hackfleisch
1 zwei cm dickes albackene Brotscheibe
8 Knoblauchzehen
1 Dessertlöffel Cumian
1 TL schw. Pfeffer
½ TL Gewürzkörner
1 Dessertlöffel Salz

- # Das Brot in Wasser einweichen, das Wasser auspressen und in eine Rührschale geben.
- # Knoblauch mit Salz zu einer Püree Masse stampfen und auf das Brot geben.
- # Das Brot und den Knoblauch so lange kneten bis eine geschmeidige Masse entstanden ist danach das Hackfleisch und die Gewürze hinzugeben.
- # Das ganze etwa 10 Minuten kneten.
- # Eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.
- # Von der Klößchenmasse walnußgroße Teile entnehmen und fingergroße zylindrische Teile formen.
- # Nach Wunsch die Klößchen im Backofen oder auf dem Grill zubereiten.

Tipp: Wenn Sie dieses Kochrezept ohne Brot zubereiten und die Masse in Schafsdarm einfüllen erhalten Sie eine traditionelle zubereitete Wurstart.