



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

Hamburger

Hamburger Köftesi



500 g Hackfleisch
1 mittel große Zwiebel
3 EL Paniermehl
1 KL Cumian
1 TL Klößchengewürz
1 TL Pfeffer
1 KL Salz

- # Zwiebeln reiben, dazu Hackfleisch, Paniermehl, Salz Pfeffer, Klößchengewürz und Cumian geben.
- # Die ganzen Zutaten 10 Minuten lang kneten.
- # Die Klößchenmasse ca. 15-20 Minuten ruhen lassen danach ½ zitronengroße Teile entnehmen und durch zusammenpressen mit den Handflächen flache Teeglasuntertassen große Teile formen.
- # Auf dem Elektrogrill braten.
- # In ein Hamburgerbrot legen, Ketchup, Mixpickels und russ. Salat hinzugeben und servieren.

Tipp: Um das Hamburgerbrot zuzubereiten, schauen Sie bitte unter der Kategorie Teiggerichte.