

Köfte-Spieße mit Tahini-Dip

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 9 Köfte

500 g Lamm- und Rinderhack, gemischt
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Paprikapulver
Salz und Pfeffer
250 g Tahinipaste
3 Esslöffel frischen Zitronensaft
3 Esslöffel lauwarmes Wasser

Besonderes Zubehör

Gasgrill
3 Grillspieße

Das orientalische Äquivalent zu unserer guten, alten Frikadelle ist Köfte. Der Klassiker der türkischen Küche wird aus ultra aromatischem Lamm- und Rinderhackfleisch gemacht. Dazu kommen Knoblauch, Petersilie, Zwiebeln und ein paar Gewürze. Mehr braucht's für richtig töfte Köfte nicht ... höhö! Den idealen Dip für die würzigen Hackbällchen rührst du dir aus Tahini, Wasser und Zitronensaft zusammen. Tahini ist eine Paste aus feingemahlenden Sesamkörnern und in der

Orientküche einfach unersetzbar. Sie ist außerdem eine wichtige Grundzutat für unser heißgeliebtes Hummus.

Es gibt zwei Varianten von Tahini: die milde und die kräftige. Für ein mildes Tahini werden geschälte Sesamkörner verwendet, für die kräftige Version ungeschälte.

In vielen Rezepten wird das Hackfleisch mit Ei und Brot gemixt. Das kannst du dir bei den guten, traditionellen Köfte aber guten Gewissens sparen.

- 1 -

Eine Grillseite auf maximale direkte und die andere Seite auf indirekte Hitze vorbereiten.

- 2 -

Für die Köfte Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Gewürzen und der Hälfte der Petersilie mischen. In gleich große Portionen teilen und pro Spieß drei längliche Fleischrollen um die Spieße drücken.

- 3 -

Für den Dip die Tahinipaste mit lauwarmem Wasser und Zitronensaft anmischen, bis sie eine cremige, glatte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Köfte etwas einölen und von jeder Seite etwa 5 Minuten direkt grillen. Dann etwa 5 weitere Minuten indirekt gar ziehen lassen.

- 5 -

Köfte-Spieße mit Tahini Dip servieren und mit Petersilie garnieren.

Köfte-Spieße mit Tahini-Dip