

Kabab – syrische Fleischbällchen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Ahmed kocht in seiner Freizeit gerne - zum Glück diesmal auch für uns.

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rinderhack
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 Ei
3 Knoblauchzehen
1 Prise(n) Zimt
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
1/2 Teelöffel Kurkuma
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Pflanzenöl

Wenn sich Ahmed nicht gerade um IT-Problemchen kümmert, kocht er gerne. Einen syrischen Klassiker mit geballter Aromenpower hat er auch für uns zubereitet.

Eigentlich werden Kabab traditionell zu besonderen Gelegenheiten aufgetischt, aber dann üppig mit vielen Beilagen: Frisches Brot, Salat, milder Joghurt und scharfe Sauce - der Hauptdarsteller bleibt der Fleischhappen aus Rinderhack, Petersilie und Knoblauch. Gewürzt wird mit Zimt, Kreuzkümmel und Kurkuma. Noch schnell in die Pfanne damit und ein paar Minuten später duften diese verführerisch deftigen Fleischbällchen auf dem Teller.

- 1 -

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie fein hacken. Zusammen mit restlichen Zutaten gründlich vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Hände mit etwas Wasser befeuchten. Fleischmasse in gleich große Bällchen formen und leicht platt drücken.

- 3 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kabab portionsweise 2-3 Minuten pro Seite anbraten.