



## KÖFTE SUPPE / SCHNELLE SUPPE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN / RAMADAN REZEPT



Diese Köfte Suppe ist super einfach und schnell zubereitete. Aus (Rind)-Fleisch werden sehr kleine Hackbällchen mit Zwiebel und Knoblauch in den Händen geformt und in einem Topf angebraten. Mit Wasser abgelöscht entsteh so eine leckere Suppe. Wie in vielen türkischen Gerichten wird auch diese Suppe mit Zitronensaft abgeschmeckt. Suppennudeln und Karotten vollenden das Essen. Dieses Gericht kann super vorbereitet und auch 1-2 Tage im Kühlschrank gelagert werden. Somit kann sie auch super zum Iftar(Fastenbrechen) in der Ramadanzeit (Fastenzeit) zubereitet werden.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

### BÄLLCHEN

Reibe die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein und verknete das Hackfleisch und die Gewürze damit. Gib das Mehl in einen großen, tiefen Teller und forme kleine, etwa 1 cm große Bällchen aus dem Hackfleisch. Lege die Hackbällchen ins Mehl und schwenke sie darin, damit sie damit ummantelt werden.

Erhitze die Butter in einem (Gusseisen-) Topf und brate die Hackbällchen für 4-5 Minuten an, bis sie außen kross sind. Nimm sie aus dem Topf heraus, gib das übrige Mehl in den Topf und schwitze es im Fett etwa 1-2 Minuten an, bis es hellbraun ist. Gieße nun das Wasser hinzu und lasse es aufkochen. Schäle die Karotte und reibe sie in feine Streifen. Gib die Suppennudeln, Karotten, Hackbällchen und den Zitronensaft hinzu und koche die Suppe für etwa 10 Minuten. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### BÄLLCHEN:

- 250 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 70 g** Mehl

### SUPPE:

- 60 g** Butter
- 1.5 l** Wasser
- 1** Karotte
- 50 g** Suppennudeln
- 1** Zitrone (Saft)
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer