



KNUSPRIGE KARTOFFEL-FRIKADELLEN / KIBRIS KÖFTESI



Knusprige Frikadellen mit Kartoffeln und Hackfleisch – außen knusprig, innen saftig.



Zubereitungszeit
30-45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln fein reiben und die Flüssigkeit ausdrücken. Zwiebel und die Knoblauchzehe ebenfalls fein reiben. Alle Zutaten gut verkneten. Aus der Masse jeweils einen Esslöffel Teig abstechen und längliche Frikadellen formen. Damit diese nicht an den Händen kleben, die Hände mit etwas Öl einreiben.

Öl in eine Pfanne gießen, so dass der Boden etwa 5 mm damit bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze das Fett erhitzen und die Köfte nun von allen Seiten braun und knusprig braten, das dauert ca. 6-7 Minuten.

Anschließend aus der Pfanne heraus nehmen und servieren. Dazu passen beispielsweise türkischer Reis und Ratatouille.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 1 kg** mehlig kochende Kartoffeln (geschält)
- 250 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 2 TL** Minze (getrocknet)
- 1 TL** Kreuzkümmel, gemahlen
- 1** Ei
- 100 g** Semmelbrösel
- 100 g** Petersilie, fein gehackt
- 2 TL** Salz (bis zu)
- 1 TL** Pfeffer