

## Töfte Köfte

- Ein Pfund (500g) Hackfleisch (Rind, Lamm oder am besten gemischt)
- 3 Zwiebeln
- 1 Ei
- Kreuzkümmel (2-3 TL)
- Chiliflocken oder Pul Biber (türk. Gewürz) - so viel man will und verträgt
- Knoblauch (ca. eine kleingehackte Zehe) – auch hier natürlich nach Belieben
- Salz (2 TL)
- schwarzer Pfeffer (1-2 TL)
- glatte Petersilie (1/2 Bund)
- Oregano / Thymian (1-2 TL)
- Toastbrot (2-3 Scheiben) oder Paniermehl mit etwas Wasser vermengt
- Olivenöl (ein Schuss)

Die Zutaten alle zusammen in einer großen Schale vermengen und den Teig gut durchkneten, am besten mit den Händen. Da man diese anschließend ohnehin braucht um die kleinen Frikadellen zu formen, kann man sie ruhig schon vorher benutzen. Wenn man die Hände leicht mit Wasser befeuchtet, bleiben sie auch halbwegs sauber:-).

Ob es kleine Frikadellen werden sollen oder ob es eher Richtung Cevapcici gehen soll, ist jedem überlassen. Typisch türkisch wäre es natürlich das Fleisch auf Spießen zu grillen, es schmecken aber auch die Varianten aus der Pfanne.

Dazu passen alle klassischen Beilagen: Reis, Kartoffeln, Pommes oder einfach Brot und gegrilltes Gemüse oder ein Salat.

Guten Appetit!

