



MEIN GENUSS



Cigköfte - türkische Frikadellen



It's a match!

It's a match! Unser scharfer Cayennepfeffer aus gemahlenden Chillischoten passt hervorragend in die türkische Landesküche.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Rindfleisch in einem Mixer zerkleinern und mit Bulgur, Tomatenmark, Petersilie, Cayennepfeffer, Baharat, Kreuzkümmel und Salz vermischen. Den Knoblauch schälen, in einer Knoblauchpresse zerdrücken und der Masse zugeben.
- 2 Masse mit den Händen kneten und etwas Wasser zugeben. Diesen Vorgang wiederholen bis der Bulgur weich ist. Das kann bis zu 45 Minuten dauern.
- 3 Danach klein geschnittene Zwiebel und Petersilie zufügen und nochmals kräftig durchkneten.
- 4 Zuletzt den Salat waschen und die Blätter teilen. Fleischmasse mit der Hand zu einzelnen formen und roh auf den Salatblättern servieren.

Zutaten

400 g Rindfleisch (fett und sehnenfrei)
330 g Bulgur (fein)
3 TL Tomatenmark
150 ml Wasser
1 Romanasalt
1.5 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Baharat
0.5 TL Kreuzkümmel
Salz
Petersilie

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.