



## Cigköfte - türkische Frikadellen

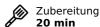


## It's a match!

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







## **Zubereitung**

- 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.
- Masse mit den Händen kneten und etwas Wasser zugeben.
  Diesen Vorgang wiederholen bis der Bulgur weich ist. Das kann bis zu 45 Minuten dauern.
- Danach klein geschnittene Zwiebel und Petersilie zufügen und nochmals kräftig durchkneten.
- 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 14.06.2026.