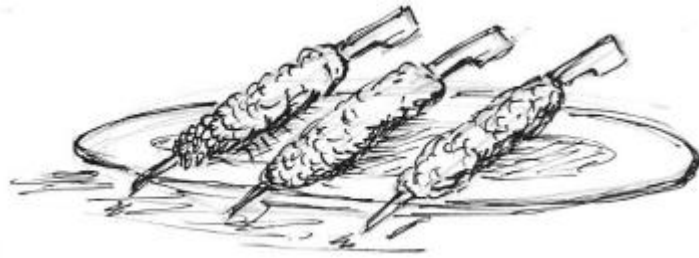


Köfte Kebap aus Rindshackfleisch

Schon immer haben wir gerne Kebap gegessen. Einmal mit Taschenbrot oder dann mit Fladenbrot – wie man es hierzulande halt kennt. Doch an der multikulti Cowley Road in Oxford (UK) lernten wir Köfte Kebap kennen und waren begeistert! Inspiriert von diesem Ess-Erlebnis, haben wir ein Rezept mit unserem Rindfleisch-Hackfleisch als Grundlage zusammengestellt, ausprobiert und für gut befunden.



1 Stk.	Zwiebel (mittelgross)	}	fein hacken und glasig dünsten
2 Stk.	Knoblauchzehen		
1 Scheibe ½ dl	Toastbrot Zwetschgen-Schnaps		hacken und in Schüssel geben über Toastbrot giessen
1 Bund 2 Zweige 2 Zweige	Petersilie Minze Oregano	}	fein hacken
2 Stk.	Rindsbratwürste		aus der Haut in eine Schüssel drücken und pürieren begeben
500 g	Rindshackfleisch		Toastwürfel, Kräuter und gedünsteten Zwiebeln begeben
1 TL 1 EL	Kreuzkümmel Paprika Salz Pfeffer	}	begeben und gut mischen

Die Masse in 8 Portionen teilen und je zu länglichen Würsten formen. In jedes Würstchen einen Holzspieß stossen und mit der Masse schön umschliessen. Auf dem Grill braten. Dazu passt übrigens ausgezeichnet die „Sweet Chilli Sauce“ von Thai Kitchen.