



CHEFKOCH.DE

## Syrische Bulgur - Hackfleisch - Klößchen

### Kibbeh Mischwiye

Für die Füllung die Walnusskerne fein hacken. Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen in ein halb cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Ghee/Schmalz in Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze anbraten, bis Flüssigkeit verdampft ist. Zwiebeln hinzufügen und unter Rühren glasig braten. Salz, Gewürze, Walnuss und Pinienkerne dazugeben, noch kurz mit anbraten, dann die Füllung beiseite stellen.

Für die Klößchen das Bulgur mit reichlich Wasser bedecken, umrühren. Wasser abgießen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Bulgur abtropfen lassen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und klein würfeln. Fleisch und Zwiebel durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Bulgur gut auspressen, mit dem Fleisch vermischen. Salz, Pfeffer und Paprika dazugeben, wiederholt durch den Fleischwolf drehen und durchkneten, so dass sich alles gut verbindet.

Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Den Bulgurfleischteig in 24 Portionen teilen. Aus jeder Portion mit feuchten Händen ein eiförmiges Klößchen formen. In jedes Klößchen von einem Ende aus mit dem Daumen eine Öffnung drücken. Dafür das Klößchen am besten in die linke Hand nehmen und zwischen Daumen und Zeigefinger der rechten Hand diese Öffnung vergrößern, je dünner die Teigschicht dabei wird, um so besser. Sie darf aber auf keinen Fall reißen. Einen Teil der Füllung in jedes Klößchen geben, die Öffnung mit feuchten Händen gut verschließen. Die Enden der eiförmigen Klößchen zu Spitzen formen.

Backofen auf 75° vorheizen.

Die Klößchen in einer Pfanne mit dem Öl 3 - 4 Min. frittieren. Bis zum Servieren im Ofen (50° Umluft warm halten).

**Zubereitungszeit:** 2 Std.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** 570 /



### Zutaten für 4 Portionen:

- 50 g Walnüsse
- 250 g Lammfleisch oder Rinderfleisch
- 2 m.-große Zwiebel(n)
- 2 EL Butterschmalz oder Ghee
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Chilipulver
- 25 g Pinienkerne
- 250 g Bulgur, feines
- 500 g Lammfleisch oder Rindfleisch, mageres
- 1 kleine Zwiebel(n)
- Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- ½ Liter Öl
- Zimt
- Kreuzkümmel

**Verfasser:** Zottel