



frittierte Kibbeh

Für die Füllung:

250 g Lammhackfleisch

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Esslöffel gehackte Pinienkerne

2 Esslöffel gehackte frische Minze

Salz, Pfeffer

Für den Teig:

250 g Al Amier Bulgur

500 g Lammhackfleisch

1 Zwiebel, grob gehackt

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel gemahlener Zimt

Salz, Pfeffer

Zum Frittieren:

Pflanzenöl

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 20 Personen

frittierte Kibbeh

1.

Den Bulgur nach Packungsanleitung zubereiten.

Für die Füllung in einer Pfanne das Lammhackfleisch und die gehackte Zwiebel anbraten, bis das Fleisch braun ist. Pinienkerne hinzufügen und kurz anrösten. Die gehackte Minze unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für den Teig den vorbereiteten Bulgur in eine Küchenmaschine geben. Das Lammhackfleisch, die grob gehackte Zwiebel, Kreuzkümmel, Zimt, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut mischen, bis eine homogene Masse entsteht.

Eine kleine Menge des Teigs in die Handfläche nehmen und zu einer flachen Scheibe formen. In die Mitte der Scheibe einen kleinen Teelöffel Füllung geben. Den Teig um die Füllung formen und sicherstellen, dass die Füllung vollständig bedeckt ist.

Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 170-180°C erhitzen. Die geformten Kibbeh vorsichtig ins heiße Öl geben und goldbraun frittieren. Die Kibbeh mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die frittierten Kibbeh heiß servieren, idealerweise mit Zitronenspalten und einer Joghurtsauce.