



## WILDE TÜRKISCHE KÖFTE

————— EIN LECKERES UND EINFACHES SOMMERGERICHT! —————

Es ist Sommer und es ist Bockzeit. Es ist bei uns Familientradition geworden, daß wir im Freien kochen und gutes Essen genießen, bevor wir auf Abendjagd gehen. Das Grillen ist ein Teil der Tradition. Deshalb bereiten wir heute wilde türkische Köfte vom Grill. Serviert mit Tabouleh, gegrilltem Gemüse und Baba Ganoush in Fladenbrot. Es ist perfekt als Kickstarter für die Bockjagd.

## WILDE TÜRKISCHE KÖFTE

### Zutaten

- 500 g Wildhackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Ei
- Olivenöl
- 2- 3 TL Kreuzkümmel
- 2- 3 Scheiben Weißbrot
- Chiliflocken
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe

### Beilagen:

- Tabouleh
- Gegrilltes Gemüse
- Baba Ganoush
- Fladenbrot

### Zubereitung


Das Hackfleisch für die Köfte in einer großen Schale geben. Die Zwiebel schälen und klein hacken und zum Fleisch dazugeben.

Das Ei aufschlagen und das Brot in kleine Stücke rupfen und dazu geben. Die Gewürze nach Belieben hinzufügen. Anschließend die Petersilie und die Knoblauchzehe kleinhacken und als letztes hinzufügen. Das Ganze mit einem Spritzer Olivenöl bedecken.

Nun gut mit den Händen durchmengen. Zum Formen der Köfte ein Glas Wasser bereitstellen. Die Handinnenflächen befeuchten, eine Handvoll Köfte zu einem Ball rollen und sanft zusammendrücken.

Nun auf den Grill legen und langsam durchbraten. Nach ca. 5-7 Minuten auf jeder Seite sollten die Köfte fertig sein.

Viel Spaß beim Kochen & Guten Appetit.

 30-40 min.