

Shami Kabaabs

Rezept und Zubereitung

von Esther C. Graf

Foto: Antonio Mollo

Hauptgericht für 4 Personen

Zutaten:

500 g Hackfleisch
(Rind oder Lamm nach Wahl)
2 Eier hartgekocht
1/2 Teelöffel Ginger (Ingwer)
1/2 Teelöffel Turmeric
1/2 Teelöffel Jeera



1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Messerspitze Chili
1 Messerspitze Zimtpulver
1 Teelöffel Madras-Curry
1 Teelöffel Salz
1 rohes Ei
1 Brötchen (eingeweicht in Milch
und anschliessend klein gehackt)

Zubereitung:

Das Hackfleisch, die Gewürze und das rohe Ei gut verkneten.

Anschliessend das Brötchen ebenfalls darunter kneten.

Die gehackten Eier in Scheiben schneiden.

Die Ei-Rondellen in die Hackfleischmasse einpacken und zu kleinen Kugeln formen. Diese in heissem Öl rundherum braun braten.

Mit Reis oder Couscous servieren.

En Guete!