

# Frikadellen – Inegöl Köfte

## Zutaten für 4 – 6 Personen

|       |                              |
|-------|------------------------------|
| 600 g | Rinderhackfleisch            |
| 1     | Zwiebel, fein gerieben       |
| 1 TL  | Natron (türkisch: karbonat)  |
| 1 TL  | Zitronensaft                 |
| 1 TL  | Paprikapulver edelsüß        |
| 1 TL  | Zucker                       |
| 1 ½   | TL Salz                      |
| ½     | TL frisch gemahlener Pfeffer |

Dazu passt: Fladenbrot, Pommes frites oder Reis, Sumak, gebratene oder gegrillte Paprika und Tomaten, frische rote Zwiebeln.



## Zubereitung

1. Alle Zutaten vermengen und 10-15 Minuten gut durchkneten bis sich alles gut vermischt hat.
2. Die Hackfleischmasse in einem geschlossenen Gefäß für 2-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen (je länger, desto mehr entfalten sich die Aromen).
3. Anschließend die Masse noch einmal kneten und daraus 5-6 cm lange Würste formen (im Durchmesser ca. 1,5- 2 cm).
4. In einer Pfanne mit ganz wenig Öl oder auf dem Grill braten und dabei ständig wenden.
5. Auf Fladenbrot, mit Pommes frites oder Reis servieren und mit Sumak, Paprika, Tomaten und Zwiebelringen garnieren.