

Antep usulü yuvalama

(Eintopf mit Hackbällchen, Fleisch und Kichererbsen)

Zutaten

- 350g Lammfleisch
- 140g Kichererbsen
- 2 EL Öl
- Salz

Für Hackbällchen:

- 45g Hartweizengrieß + 120g Türkischer Reis
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Salz
- 1 Ei Größe S

Zum Binden:

- 500g Joghurt 10%, 1 Eigelb
- 1 ½ EL Mehl

Für das Minz-Öl:

- 6 EL Olivenöl, 2-3 TL getrocknete Minze



Guten Appetit – Afiyet olsun! 🇹🇷

Zubereitung

1. **Am Vortag:** Reis für die Bällchen mit kochendem Wasser übergießen, 45 Min. einweichen. Abgießen, abspülen, gut abtropfen & trocknen.
2. **Getrocknete Kichererbsen** in reichlich Wasser mind. 12 Std. einweichen, dann abgießen, abspülen, abtropfen.
3. **Basis kochen:** Fleisch + Kichererbsen mit 2000 ml frischem Wasser aufkochen, Schaum mehrfach abschöpfen. Bei mittlerer Hitze mind. 1 Std. köcheln, bis Fleisch & Kichererbsen weich sind.
4. **Bällchen vorbereiten:** Hartweizengrieß knapp mit kochendem Wasser übergießen und quellen lassen. Trockenen Reis im Zerkleinerer zu feinem Grieß mahlen. Grieß + Reismehl + restliche Bällchen-Zutaten mischen und 15 Min. kräftig kneten, bis der Teig homogen ist. Kleine, kichererbsengroße Bällchen formen (Hände zwischendurch mit etwas Öl befeuchten, damit nichts klebt).
5. **Bällchen garen:** Bällchen in den Topf geben und ca. 15 Min. köcheln.
6. **Binden:** Joghurt, Eigelb und Mehl klümpchenfrei verrühren. Mit 2–3 Kellen Brühe temperieren, dann in den Topf einrühren. Kurz erhitzen und mit Salz abschmecken.
7. **Für Minzöl:** Olivenöl erhitzen, getrocknete Minze einrühren, kurz aufschäumen lassen, vom Herd nehmen. Pro Teller 1 EL Minzöl drüber und servieren.