

Kebbe (orientalische Hackbällchen)

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

Fleisch für Hackfleisch

Schafskäse

Kräuter

Gewürze

ggf. Semmelbrösel/Semmelmehl

Kebbe kommen aus dem vorderen Orient. Das sind gefüllte Hackfleischbällchen oder Röllchen. Der Kebbe-Aufsatz soll das Ganze erleichtern: Statt umständlich kleine Bällchen auszuhöhlen, kann man damit Schläuche formen und dann an beiden Seiten zudrücken.

Zubereitung:

Fleisch wolfen und abschmecken. Dann aus Schafskäse, Kräutern und Gewürzen eine Paste herstellen. Ggf. etwas Semmelbrösel/Semmelmehl untermischen. Dann wird die Masse trockener und fällt nicht gleich zusammen.

Den Kebbevorssatz einbauen. Fleisch durchlassen. Es kommen Hohlformen heraus. Diese je nach Wunsch nach 4-5 oder 7-8 cm abtrennen. Die Paste mittels eines Spritzbeutels einfüllen, die Enden der Hackfleischform mit leicht angefeuchteten Händen verschließen, dann frittieren oder einfach in einer Pfanne mit reichlich Öl backen.

In manchen Fällen werden die Hackbällchen noch in gehackten Pinienkernen gewälzt bevor sie in die Pfanne kommen.

Frage: Bleibt die Form des Hackfleisches denn problemlos hohl beim Rauslassen?

Tipp: Zuerst 250 g Rinder-/Lamhack nehmen und ausprobieren:

Rohmasse- Rohmasse mit 2 EL Semmelmehl- Rohmasse mit noch mal
zusätzlich 2 EL Semmelmehl. Diese Massen jeweils zu Kebbe
durchlassen und das Ergebnis begutachten wie Konsistenz ist.