

# Köfte

von Petra Spichiger

Mengen für 10 Personen

800 kg Hackfleisch	Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben
1.5 Stück Zwiebeln	Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.
3.0 Stück Knoblauchzehen	
150 g Brot	Nun das Weißbrot in Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Ei, den Gewürzen und der Petersilie zum Hackfleisch geben.
1.5 Stück Eier	
3.0 TL Kreuzkümmel	
3.0 TL Salz	
45 g Pfeffer	
1.0 Bund Peterli	
100 g Bratbutter	Alles gut durchkneten und anschließend etwa golfballgroße Bällchen daraus formen.  Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin rundherum braun braten.