

Köfte

von Petra Spichiger

Mengen für 20 Personen

1600 kg Hackfleisch	Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben
3.0 Stück Zwiebeln	Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.
6.0 Stück Knoblauchzehen	
300 g Brot	Nun das Weißbrot in Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Ei, den Gewürzen und der Petersilie zum Hackfleisch geben.
3.0 Stück Eier	
6.0 TL Kreuzkümmel	
6.0 TL Salz	
90 g Pfeffer	
2.0 Bund Peterli	
200 g Bratbutter	Alles gut durchkneten und anschließend etwa golfballgroße Bällchen daraus formen.
	Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin rundherum braun braten.