

# 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.   |