

Köfte

von Petra Spichiger

Mengen für 24 Personen

1920 kg Hackfleisch	Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben
3.6 Stück Zwiebeln	Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.
7.2 Stück Knoblauchzehen	
360 g Brot	Nun das Weißbrot in Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Ei, den Gewürzen und der Petersilie zum Hackfleisch geben.
3.6 Stück Eier	
7.2 TL Kreuzkümmel	
7.2 TL Salz	
108 g Pfeffer	
2.4 Bund Peterli	
240 g Bratbutter	Alles gut durchkneten und anschließend etwa golfballgroße Bällchen daraus formen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin rundherum braun braten.