

Rezepte für Ägyptisches Essen: So schmeckt der Orient



7. Kofta – würzige Fleischspieße vom Grill oder aus der Pfanne

Saftig, würzig und schnell gemacht: Kofta sind aromatische Hackfleischspieße mit typisch orientalischer Würzung – ein Hit bei jedem BBQ.

Zutaten für Kofta:

- 300 g Rinder- oder Lammhack
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprika
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- Frische Petersilie



Zubereitung:

1. Reibe oder hacke Zwiebel und Knoblauch fein und mische sie mit dem Hackfleisch.
2. Würze die Masse kräftig und gib fein gehackte Petersilie dazu.
3. Forme längliche Fleischröllchen oder drücke die Masse auf Holzspieße.
4. Brate die Kofta in einer Pfanne mit etwas Öl oder grille sie rundum goldbraun.
5. Serviere sie warm – am besten mit Fladenbrot und Salat.