

Orientalische Frikadellen | Wie türkische Köfte

Tauche ein in die Welt der orientalischen Aromen mit meinem neuesten Video: [Orientalische Frikadellen | Wie türkische Köfte](#)•. Begleite mich auf eine kulinarische Reise, die Deine Küche in eine türkische Garküche verwandelt, wo Gewürze die Luft erfüllen und Tradition auf deinen Teller kommt.

Diese orientalischen Frikadellen sind mehr als nur eine Mahlzeit; sie sind eine Feier der reichen und vielfältigen türkischen Küche. Köfte, ein nationaler Schatz, ist bekannt für seine saftige Textur und die Tiefe der Gewürze, die in jedem Bissen schwingen. Von frischem Koriander bis hin zu kräftigem Kreuzkümmel, die Gewürze in diesen Frikadellen sprechen Geschichten von fernen Ländern und alten Traditionen.

In meinem Video zeige ich Dir, wie Du diese delikaten Köfte mit einfachen Zutaten und Techniken zubereiten kannst. Ich führe Dich durch jeden Schritt, von der Zubereitung der Gewürzmischung bis hin zum Braten der perfekten Frikadelle. Egal, ob Du ein Fan der türkischen Küche bist oder einfach nur etwas Neues ausprobieren möchtest, dieses Rezept wird Dich sicher begeistern.

Also, warte nicht länger, schaue in das Video für das vollständige Rezept und beginne Dein eigenes kulinarisches Abenteuer. Lade die Düfte und Geschmäcker des Orients in Dein Zuhause ein und lasse Dich von diesen orientalischen Frikadellen verzaubern. Guten Appetit!

Rezept:

500g Hackfleisch (80% Rind 20% Lamm)

2x Lavash Brot

1 geriebene Metzgerzwiebel

1 Rote Spitzpaprika

3 Grüne Spitzpaprika

1 Rote Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

1 Bund Petersilie

1 Tomate

1 Rote Peperoni

3-4 EL Knoblauchöl (Alternativ Olivenöl)

Sumac Salz Pfeffer

1 Zitrone

Fleisch WÄ¼rzung:

1/2TL Koriander

1/2TL KreuzkÄ¼mmel

1 1/2TL Salz 1

/2EL Paprika EdelsÄ¼Ä?

1 Prise Pfeffer

1EL Oregano

1/2 PÄ¼ckchen Natron

1EL vom KnoblauchÄ¶l