

Orientalische Frikadellen | Wie tÄ¼rkische KÄ¶fte

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Tauche ein in die Welt der orientalischen Aromen mit meinem neuesten Video: [Orientalische Frikadellen | Wie tÄ¼rkische KÄ¶fte](#). Begleite mich auf eine kulinarische Reise, die Deine KÄ¼che in eine tÄ¼rkische GarkÄ¼che verwandelt, wo GewÄ¼rze die Luft erfÄ¼llen und Tradition auf deinen Teller kommt.

Diese orientalischen Frikadellen sind mehr als nur eine Mahlzeit; sie sind eine Feier der reichen und vielfÄ¤ltigen tÄ¼rkischen KÄ¼che. KÄ¶fte, ein nationaler Schatz, ist bekannt fÄ¼r seine saftige Textur und die Tiefe der GewÄ¼rze, die in jedem Bissen schwingen. Von frischem Koriander bis hin zu krÄ¤ftigem KreuzkÄ¼mmel, die GewÄ¼rze in diesen Frikadellen sprechen Geschichten von fernen LÄ¤ndern und alten Traditionen.

In meinem Video zeige ich Dir, wie Du diese delikaten KÄ¶fte mit einfachen Zutaten und Techniken zubereiten kannst. Ich fÄ¼hre Dich durch jeden Schritt, von der Zubereitung der GewÄ¼rzmixung bis hin zum Braten der perfekten Frikadelle. Egal, ob Du ein Fan der tÄ¼rkischen KÄ¼che bist oder einfach nur etwas Neues ausprobieren mÄ¶chtest, dieses Rezept wird Dich sicher begeistern.

Also, warte nicht lÄ¤nger, schaue in das Video fÄ¼r das vollstÄ¤ndige Rezept und beginne Dein eigenes kulinarisches Abenteuer. Lade die DÄ¼fte und GeschmÄ¤cker 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 GrÄ¼ne Spitzpaprika

1 Rote Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

1 Bund Petersilie

1 Tomate

1 Rote Peperoni

3-4EL Knoblauchöl (Alternativ Olivenöl)

Sumac Salz Pfeffer

1 Zitrone

Fleisch Würzung:

1/2TL Koriander

1/2TL Kreuzkümmel

1 1/2TL Salz 1

1/2EL Paprika Edelsüß?

1 Prise Pfeffer

1EL Oregano

1/2 Packchen Natron

1EL vom Knoblauchöl