



# gegrillte Kofta mit Mandelreis und Petersiliensalat

## Zutaten Kofta (Fleischbällchen):

600 Gramm	<i>frisches Lammhackfleisch</i>
1 geraspelte	<i>Zwiebel</i>
1 Esslöffel	<i>Paprikapulver</i>
1 Teelöffel	<i>gemahlener Kreuzkümmel</i>
¼ Teelöffel	<i>gemahlener Zimt</i>
¼ Teelöffel	<i>Cayennepfeffer</i>
1 verquirltes	<i>Ei</i>
mehrere gehackte	<i>Minzeblätter(o.getrocknet)</i>
1 Bund	<i>Koriander</i>
2 Esslöffel	<i>Wasser</i>
2 Esslöffel	<i>Olivenöl</i>
Salz, Pfeffer, Salz und Kreuzkümmel gemischt	

## Zutaten Tabbulah (Petersiliensalat):

1 Bund	<i>Frühlingszwiebeln</i>
250 Gramm	<i>Tomaten</i>
6 Bund	<i>glatte Petersilie</i>
4 Esslöffel	<i>Zitronensaft</i>
3-4 Esslöffel	<i>Olivenöl</i>
Salz, Pfeffer	

## Zutaten Mandelreis:

2 Esslöffel	<i>Rosinen</i>
3 Esslöffel	<i>Weißwein</i>
50 Gramm	<i>Zwiebeln</i>
1 Teelöffel	<i>Butter</i>
300 Gramm	<i>Natureis</i>
125 Gramm	<i>Mandelreis</i>
1 Esslöffel	<i>Butter</i>
500 Milliliter	<i>Wasser</i>
1 Esslöffel	<i>Gemüsebrühe</i>
reichlich	<i>Pfeffer aus der Mühle</i>
	<i>Zimt u. Nelkenpulver</i>
	<i>Kurkuma, Kardamom</i>

## Zubereitung Kofta:

1. alle Zutaten miteinander vermischen und gut kneten, damit eine homogene Masse entsteht (dies kann ein ¼ Std. dauern)
2. den fertigen Fleischteig 1 Stunde kaltstellen
3. den Backofengrill oder Gartengrill vorbereiten (es geht natürlich auch in der Pfanne)
4. aus der Fleischmasse kleine Bällchen formen
5. und anschließend einige Minuten grillen oder braten
6. mit der Salz-Kreuzkümmelmischung bestreut servieren

## Zubereitung Mandelreis:

1. Rosinen in Weißwein einweichen und einige Zeit ziehen lassen
2. inzwischen die Zwiebeln schälen, würfeln und in Ei Butter glasig braten
3. Zimt, Nelken, Kardamom, Kurkuma, Pfeffer dazugeben und ca. 1 Minute mitrösten
4. Wasser und die Gemüsebrühe dazu geben und aufkochen lassen
5. den Reis abspülen, in die Brühe geben und 40 Minuten garen
6. in einer Pfanne 1 TL Butter erhitzen und die Mandelstifte darin rösten
7. Mandeln und Rosinen unter den Reis mischen
8. eventuell den Mandelreis noch einmal nachwürzen (je nach Geschmack)

## Zubereitung Petersiliensalat (Tabbulah):

1. Frühlingszwiebeln putzen und feinhacken
2. Petersilie waschen und die Blättchen abzupfen und etwas klein hacken
3. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden
4. Zitronen auspressen
5. alle Zutaten mit dem Zitronensaft vermischen
6. mit Salz, Pfeffer und eventuell ein wenig kleingehacktem Knoblauch würzen