

# Köfte al Jürgerim

## Zutaten:

500 gr. Rinderhack  
250 gr. Schabefleisch  
1 Zwiebel  
½ Teelöffel getrocknete Minze  
oder  
5-6 Blätter frische Minze  
½ Bund Dill  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund Koriandergrün  
1 Teelöffel Salz  
½ Tasse Mandelstifte  
½ Tasse Sultaninen grob gehackt  
1 Ei  
1 eingeweichtes Brötchen gut ausgedrückt  
1 Teelöffel RAS-AL-HANOUT

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und im Kühlschrank noch ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Dann daraus golfballgroße Bällchen formen und in einem großen, schweren Topf mit Olivenöl von allen Seiten dunkelbraun anbraten.

Kann als eigenständiges Gericht mit Reis oder Fladenbrot warm serviert werden, schmeckt aber auch kalt auf dem Buffet.

Wer Lammfleisch gerne mag, kann das Rinderhack und das Schabefleisch auch durch Lammhack ersetzen