Marokkanische Rindfleischkoftas

Herkunft: Marokko
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

700 g Rinderhack
1 Ei(er)
60 g Koriander
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 TL Koriander gemahlen
2 TL Kreuzkümmel gemahlen
1 TL Chilipulver
2 TL Paprikapulver edelsüß
½ TL Kurkuma gemahlen
1 Zwiebel(n)
½ TL Zimt gemahlen

Marokkanische Rindfleischkoftas

Marokkanische Rindfleischkoftas

Vorbereitung

Benötigt werden 4 oder 6 Grillspieße. Wenn Sie Grillspieße aus Holz benutzen, sollten diese 30 Minuten gewässert werden, damit sie nicht anbrennen. Metallspieße leicht einölen. Die Zwiebeln schälen und mit einer Reibe fein reiben. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit den Händen gut vermischen und in 4 oder 6 gleich große Portionen aufteilen.

Zubereitung

Die Hackfleischmischung Stück für Stück mit der Hand um die Spieße formen und fest andrücken. Einen Grill vorheizen und vorbereiten. Die Koftas auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten goldbraun und knusprig braten, mit Fladenbrot und Zwiebelringen servieren.

© 2024 coquina.de