



## Gegrillte Fleischbällchen

### Cızbiz

Cızbiz sind in der ganzen Türkei eine beliebte Art von Fleischbällchen. Oft werden sie geviertelt und zusammen mit einem Salat aus gehackten Zwiebeln in ein großes Brötchen gefüllt. Dies ist ein typischer türkischer Schnellimbiss, der überall von Straßenhändlern verkauft wird. Man nennt diese Speise auch Köfte Ekmek.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 2 Portionen

250 g Lammhackfleisch

2 Zwiebel(n)

2 Zweig(e) Petersilie

½ TL Salz

½ TL Pfeffer schwarz, gemahlen

½ TL Thymian getrocknet

### Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und durch eine Reibe reiben. Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und die anderen Zutaten hinzufügen. 5 bis 10 Minuten gut durchkneten und dann zu ovalen Bälchen formen.

### Zubereitung

Die Fleischbällchen (Köfte) auf einen vorgeheizten Grill legen und 4 bis 6 Minuten grillen, nach Bedarf wenden und mit Flüssigkeit bestreichen.

Auf einer vorgewärmten Platte heiß servieren und Salat dazu reichen.