

Arnavut Köftesi

Zutaten:

500 g Hackfleisch vom Rind
3 Scheibe/n Brot
2 Zehe/n Knoblauch
1 EL Hühnerbrühe
250 g Natur Joghurt
2 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
8 EL Öl
Wasser
Salz

Zubereitung

Rinderhack mit Brotsemmel dem zerdrückten Knoblauch und der Hühnerbrühe verkneten.

Anschließend formt man aus dieser Masse kleine walnussgroße Bällchen. Das Öl zum braten wird in einer beschichteten Pfanne erhitzt und die Hackbällchen werden darin gebraten.

Währenddessen schneidet man die Zwiebeln in Streifen. Nachdem die Hackbällchen fertiggebraten sind nimmt man sie aus der Pfanne und fügt die Zwiebeln in die Pfanne und brät sie leicht an.

Dann wird das Tomatenmark dazugegeben, mit dem Wasser und mit etwas Salz abschmecken. Dies wird einige Minuten gekocht. Zuletzt werden die Hackbällchen zu der Soße gegeben und dann serviert.