

B. Jucheidihoo mir san in Jersualemo

Vegetarisch gefüllte Kibbeh, der krönende Abschluss

	<u>Für den Teig</u>
225g	225 g feiner Bulgur
1Stück	1 große Kartoffel, geschält, in Stücke geschnitten und weich gekocht
	Meersalz
1Stück	1 Schalotte
1gute	1 gute Prise Harissa bzw. Chilipaste nach Geschmack
0,5TL	0,5 TL gemahlener Kreuzkümmel *)
0,5TL	0,5 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer *)
0,5TL	0,5 TL gemahlener Piment *)
1Prise	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss *)
1Stück	etwas gemahlener Majoran *)
	<u>Für die Füllung:</u>
30ml	Olivenöl
0,5Stück	rote Zwiebel, fein gewürfelt
2Stück	Schalotten, fein gewürfelt
5g	frisch gehackter Koriander
20g	Mandelblättchen **)
	Sumach (gemahlene & getrocknete Frucht aus der südlichen Mittelmeerwelt. Angenehme Säure/Frische)
1,5EL	Meersalz
Zübereutüng:	Für den Teig Bulgur in einer Schüssel mit heißem Wasser bedecken und 30 Minuten quellen lassen. Überschüssiges Wasser abgießen. In der Küchenmaschine oder im Standmixer den Bulgur mit den gekochten Kartoffelstücken, Schalotten, roter Zwiebel, Harissa, Gewürzmischung und Meersalz zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Klebrig heisst hier WIRKLICH klebrig!

Vegetarisch gefüllte Kibbeh, der krönende Abschluss

Für die Füllung das Öl bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Schalotten darin in 4 Minuten goldbraun braten. Mit Koriander, Mandelblättchen, Sumach und Salz gut vermischen. Herd abschalten. Zum Formen der Kibbeh eine Schale mit kaltem Wasser bereitstellen, um sich immer wieder die Hände zu befeuchten.

Aus dem Teig jeweils Kugeln von 4 – 5 cm ø formen, in der Handfläche abflachen und jeweils einen halben Teelöffel Füllung in die Mitte geben. Den Teig rundherum verschließen, zu einer Kugel formen und glätten. Normalerweise werden die Kibbeh frittiert, aber man kann sie auch im Backofen zubereiten. Dazu den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen, die Kibbeh auf ein Backblech legen und rundum reichlich mit Öl bestreichen oder in eine geölte Auflaufform legen, rundum im Öl rollen und etwa 20 – 30 Minuten braten, bis sie rundum knusprig sind.

