

Kräuter-Mian

Köfte

Gewürzmischung

Mian-Mischung mit besten Rohzutaten

Ursprung: arabisch, türkisch

Füllmenge: 50g

Verwendung: für Köfte und arabische Hackfleischgerichte

Zutaten: Paprika, Koriandersaat, Cumin/ Kreuzkümmel, Pfeffer, Piment, Knoblauch, Zimt, Nanaminze

Schärfestufe (1-10): 1

Dosierungsempfehlung: 50 g Köftegewürz reichen, je nach eigenem Geschmack, für 600-800g Hackfleisch.

Anwendung: Das Gewürz in die rohe Hackmasse einarbeiten, 25-30 Minuten durchziehen lassen und anschließend mit Salz abschmecken. Jetzt kleine Bällchen formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Wer den typisch arabischen Köfte-Geschmack noch intensiver haben möchte, der gebe einfach jeweils einen Teelöffel Kreuzkümmel/ Cumin gemahlen und Koriandersaat gemahlen auf 500 g Hackmasse dazu. Wir haben absichtlich nicht übertrieben, da der europäische Gaumen es meist als unangenehm empfindet.