

Köfte

von Petra Spichiger

Mengen für 24 Personen

| | |
|--------------------------|---|
| 1920 kg Hackfleisch | Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben |
| 3.6 Stück Zwiebeln | Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. |
| 7.2 Stück Knoblauchzehen | |
| 360 g Brot | Nun das Weißbrot in Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Ei, den Gewürzen und der Petersilie zum Hackfleisch geben. |
| 3.6 Stück Eier | |
| 7.2 TL Kreuzkümmel | |
| 7.2 TL Salz | |
| 108 g Pfeffer | |
| 2.4 Bund Peterli | |
| 240 g Bratbutter | Alles gut durchkneten und anschließend etwa golfballgroße Bällchen daraus formen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin rundherum braun braten. |