

KOFTE-SPIESZE



Zubereitung : 40 min - **Ruhen :** - - **Garen :** 35 min - **Material :** -

Zutaten : 6 personen

- 700 g Rindfleisch (mager) - 1 Zwiebel - 3 Frischer Koriander (Zweige) - 3 Frische Minze (Zweige) - 2 TL Kümmel - 2 TL Paprika - 2 TL Ras el-Hanout (marokkanischeGewürzmischung) - 3 TL Olivenöl

1. In die mit dem Metallmesser versehene Schüssel die Minze und den Koriander geben und das Gerät ein paar Sekunden laufen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben und fünfmal die PULSE-Taste betätigen.
3. Das Fleisch in große Stücke schneiden und in die Schüssel geben. Das Gerät 20 Sek. laufen lassen, das Fleisch muss gehackt, nicht püriert sein. Das Olivenöl, die Zwiebel, die Kräuter und die Gewürze hinzugeben. Salzen und pfeffern. Zweimal die PULSE-Taste betätigen.
4. Mit der Hand Fleischklößchen formen und auf Spieße stecken (etwa 4 Klößchen pro Spieß). Im Ofen, auf dem Grill oder in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung grillen.
5. Etwa 10 Min. garen. Den Garvorgang überwachen

Pâtissier Multifunktion ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 4200 XL ■

