

Türkische Hackbällchen in Pilz-Zwiebel Tomatensoße und Bulgur

Die türkischen Hackbällchen in Pilz-Zwiebel Tomatensoße und Bulgur lassen die Türkei ganz nah erscheinen. Dieses Rezept muss man gekostet haben.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

| | |
|----------|--|
| 500 g | Faschiertes (vom Rind) |
| 3 Stk. | Zwiebel |
| 250 g | Champignons |
| 10 EL | Haferflocken |
| 5 EL | Magertopfen |
| 800 g | Tomaten (stückige mit Kräuter) |
| 2 Tassen | Bulgur |
| 4 Tassen | Brühe |
| 1 Prise | Kreuzkümmel |
| 1 Prise | Chili |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Das Faschierte mit den Haferflocken, dem Magertopfen, Salz, Pfeffer, Chili und ein wenig Kreuzkümmel würzen. Alles gut miteinander verkneten und kleine Bällchen daraus formen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen rundherum darin braten und herausnehmen.

2. Die Zwiebeln im Bratfett gold-gelb dünsten und die Tomaten und Fleischbällchen zufügen. Alles auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das Bulgur mit kaltem Wasser abspülen und mit 4 Tassen heißer Brühe in einen Topf geben. Köcheln lassen bis die Brühe völlig aufgesogen ist, das dauert in etwa 7-10 Minuten.
3. Die geviertelten Champignons zu der Soße geben, erhitzen und mit den Gewürzen abschmecken! Die Soße mit dem Bulgur zusammen servieren.

Tipp

Ruhig ein bisserl kräftiger würzen.