Gegrillte Fleischbällchen
Cızbız

Cızbız sind in der ganzen Türkei eine beliebte Art von Fleischbällchen. Oft werden sie geviertelt und zusammen mit einem Salat aus gehackten Zwiebeln in ein großes Brötchen gefüllt. Dies ist ein typischer türkischer Schnellimbiss, der überall von Straßenhändlern verkauft wird. Man nennt diese Speise auch Köfte Ekmek.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 2 Portionen
250 g Lammhackfleisch
2 Zwiebel(n)
2 Zweig(e) Petersilie
½ TL Salz
½ TL Pfeffer schwarz, gemahlen
½ TL Thymian getrocknet

Vorbereitung
Die Zwiebeln schälen und durch eine Reibe reiben. Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken.
Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und die anderen Zutaten hinzufügen. 5 bis 10 Minuten gut durchkneten und dann zu ovalen Bälchen formen.

Zubereitung
Die Fleischböällchen (Köfte) auf einen vorgeheizten Grill legen und 4 bis 6 Minuten grillen, nach Bedarf wenden und mit Flüssigkeit bestreichen.
Auf einer vorgewärmten Platte heiß servieren und Salat dazu reichen.

© 2026 coquina.de