

Kibbeh, wie sie Dalal Alkhalili aus Aleppo macht.

Kibbeh sind Klößchen aus Bulgur-Fleischteig, sehr geeignet als Fingerfood.

Zutaten für etwa 20 Stück (gut für fünf Personen):

220 g feiner Bulgur (ein Weizenschrot),

80 g Walnusskerne,

2 große Zwiebeln,

800 g Lamm- oder Rinderhackfleisch,

2 Teelöffel edelsüßes Paprikapulver, Salz, Pfeffer

2 Esslöffel Olivenöl,

je einen halben Teelöffel Zimt- und Pimentpulver

Öl zum Frittieren.

Den Bulgur mit reichlich warmem Wasser übergießen, 20 Minuten quellen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Inzwischen die Walnüsse hacken. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Etwa ein Drittel der Zwiebeln mit rund 500 g Hackfleisch, dem Bulgur, Paprika, Salz und Pfeffer gut vermengen.

Die übrigen Zwiebeln im heißen Olivenöl andünsten, das übrige Hackfleisch, die restlichen Gewürze und Nüsse zugeben, kräftig braun anbraten, salzen, pfeffern und abkühlen lassen.

Den Bulgurfleischteig in 20 Portionen teilen und zu eiförmigen Klößchen formen. Eine Öffnung in das eine Ende drücken und etwas gebratene Fleischmasse hineingeben. Die Öffnung verschließen und die Enden der Klößchen zu Spitzen formen.

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Kibbeh darin portionsweise unter Wenden in vier bis fünf Minuten braun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und, falls nötig, im Backofen bei 50 Grad warm halten.