

ORIENTALISCHE FLEISCHKÜCHLE



Zutaten:

- 4 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Chilliflocken
- 1 Zwiebel
- 2 EL Sesam
- 20 g Olivenöl
- 150 ml Milch
- 1 kg Rinderhackfleisch
- 100 g Semmelbrösel
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung:

Starten wir damit, dass ich den Kreuzkümmel in den Thermomix gebe und für 1 Minute auf Stufe 10 einschalte. Danach evtl. den am Rand haftenden Kreuzkümmel nach unten schieben. Jetzt gebe ich die Chilliflocken (vorsichtig dosieren, sind doch ziemlich scharf!) und die Zwiebel dazu. Für 5 Sekunden auf Stufe 5 hacken, wieder nach unten schieben. Jetzt kommt der Sesam und das Olivenöl dazu. Diese Mischung darf jetzt für 5 Minuten auf Varoma auf Stufe 2 dünsten.

Die Milch kommt dazu und für 1 Minute auf 60° auf Stufe 2 erhitzen. Zeit wird es nun fürs Rinderhackfleisch, also alles dazu geben und obenauf noch die Semmelbrösel und Salz/Pfeffer. Auf der Knetstufe verarbeitet der Thermomix diese Mischung nun für 1:30 Minuten zu einer homogenen Masse.

Der Einfachheit halber gebe ich die Masse in eine Schüssel. Mit feuchten Händen forme ich aus der Fleischmasse wunderschöne Fleischküchle und brutzle diese in einer Pfanne mit heißem Öl knusprig heraus.