

KEBBE



EIN WEIT VEBREITETES ESSEN,
U.A. IN VIELEN KÜCHEN DES NAHEN OSTENS

Zutaten

- 2 kg Kartoffeln
- 2 Gläser Reis
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 hallb. Bund Petersilie
- Zimt, Kreuzkümmel
- Salz , Pfeffer
- Öl



Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Reis und etwas Salz kochen, bis sie gar sind. Die Kartoffelmasse stampfen und abkühlen lassen. Anschließend mit den Eiern zu einem Teig vermengen.
2. Die Masse mit Zimt, Pfeffer, Salz und Kreuzkümmel würzen.
3. Für die Füllung die Zwiebeln klein schneiden und mit dem Fleisch in einer Pfanne braten bis es gar und krümelig ist.
4. Die Petersilie kleinhacken und darunter mischen und die Masse mit Salz würzen.
5. Den Teig zu kleinen Kugeln formen, mit der Fleischmasse befüllen und in Eiform bringen.
6. Anschließend mit viel Öl in der Pfanne auf allen Seiten goldgelb braten.