

OROS KIBBEH

BULGURHÜTCHEN

Zutaten (Ergibt 9-10 Stück)

- 150g Bulgur
- 1 rohes Kibbeh

Zutaten Hashweh (Füllung)

- 1 EL Pflanzenöl
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 250g gehackter Tafelspitz vom Rind oder Lamm
- 125g Butter
- 1/4 TL [Kubebenpfeffer](#)
- 1/4 TL [Kreuzkümmel](#)
- 1/8 TL [Chilipulver](#)
- 1/8 TL [Zimt](#), gemahlen
- 40g Pinienkerne, geröstet
- 35g zerkrümelter Feta, nach Belieben.

LaCucina

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Bulgur waschen und dann 15 Minuten in Wasser einweichen. In ein Sieb abgiessen und gründlich ausdrücken. Unter das rohe Kibbeh kneten. Für die Füllung das Öl in einem Topf bei niedriger Temperatur erhitzen und die Zwiebeln darin 10 Minuten anschwitzen. In eine Schüssel füllen und beiseitestellen. Das Fleisch in den Topf geben und bei hoher Temperatur braten, bis sämtliche Flüssigkeit verdampft ist. Die Wärmezufuhr auf niedrige Stufe stellen. Die Butter und sämtliche Gewürze zu dem Fleisch geben 5 Minuten unter Rühren mitgaren. Zu den Zwiebeln geben. Die Pinienkerne und den Feta, falls verwendet, unterziehen. Zum Abkühlen beiseitestellen. Zum Formen der Hütchen ein rundes Schüsselchenvon neun Zentimeter Durchmesser und vier Zentimeter Höhe mit Frischhaltefolie auskleiden; etwas Folie über den Rand hängen lassen. Zwei Backbleche mit Öl einpinseln. Ein Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen. Für die Basis der Bulgurhütchen eine Handvoll Kibbeh-Masse zu einem Kreis-Durchmesser muss grösser als der Schüsselchens sein. Zwei Esslöffel Füllung mittig daraufgeben. Die Folie in der Schüssel mit Kibbeh-Masse auskleiden. Die Schüssel umdrehen, auf dem Boden über der Füllung platzieren und abnehmen. Die Folie und das überschüssige Kibbeh am Rand entfernen und die Ränder mit angefeuchteten Fingern aneinanderdrücken. Das Hütchen in die Hand nehmen, prüfen, ob die Ränder verschlossen sind, auf das Backblech setzten und mit Öl einpinseln. Diesen Vorgang mit dem restlichen Kibbeh und der Füllung wiederholen. Die Hütchen 15-20 Minuten backen, bis sie dunkelbraun und durchgegart sind.