



Kibbeh formen, füllen und braten. (Bilder Othmar Jäggi)

Kibbeh

Klöße aus Bulgur und Lammhackfleisch, gefüllt mit Fleisch

Kibbeh gibt es im ganzen Nahen Osten. Die wahren Meister dieser Kugeln aus Fleisch und Getreide aber sitzen in Damaskus. Das merkte auch Hektor Maille, als er sich, sprachlos aber hungrig, in der syrischen Hauptstadt zu Tische setzte. Die Kibbeh, die ihm da serviert wurden, waren Tausend und eine Nacht in einem Kloß, ja es war ihm, als seien die herrlich krossen, brotig-bröseligen Bällchen nicht nur mit Hackfleisch gefüllt, sondern mit allen Sehnsüchten, die eine Gaumenfantasie in den Orient hinein zu projizieren vermag.

Mit der Kibbehfertigkeit der Köche aus Damaskus kann man es kaum aufnehmen, aber nach dem hier vorgestellten Rezept gelingt die Herstellung der Klöße auch in der eigenen Küche. In einer orientalischen Küche würde man die Kibbeh höchstwahrscheinlich frittieren, hier werden sie lediglich gebraten.

Für 8 Personen

Für den Teig

- 400 g Bulgur, fein geschrotet
- 1 L Wasser für das Einweichen des Bulgur
- 3 TL Piment
- 2 TL Majoran, getrocknet
- 1 Zimtstange (6 g)
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 TL Salz
- 2 Zwiebeln (200 g), geschält, in groben Stücken
- 400 g Lammfleisch ohne Knochen
- ~ Salz zum Abschmecken

Für die Füllung

- 1 TL Piment
- 1 kleine Zimtstange (2g)
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel (100 g), fein gehackt
- 200 g Hackfleisch vom Rind, oder ebenfalls vom Lamm
- 2 EL Rosinen
- 40 g Pinienkerne, kurz geröstet
- 1 TL Sumach

- 4 EL Olivenöl für das Braten

Statt Pinienkernen kann man auch Walnüsse in die Füllung geben, vielleicht auch ein bisschen Honig – die leichte Süße passt wunderbar.

- 1** | Bulgur 20 Minuten lang in 1 L Wasser einweichen. Wasser abgießen, Bulgur von Hand gut auspressen.
- 2** | Piment, Majoran, Zimt, Pfeffer und Salz in einer Kaffeemühle pulverisieren.
- 3** | Bulgur, gemahlene Gewürze, Zwiebel und Fleisch in einer Schüssel vermengen. Masse mindestens zwei Mal durch den Fleischwolf drehen und zwischendurch von Hand durchkneten. Zum Schluss sollte eine homogene, rosa-bräunliche Paste entstehen, in der man aber noch etwas von den Bulgur spürt. Mit Salz abschmecken, 3 Stunden kühl stellen.
- 4** | Piment, Zimt, Pfeffer und Salz in einer Kaffeemühle zu einem Pulver verarbeiten.
- 5** | Öl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel glasig dünsten. Hackfleisch begeben anbraten, Klümpchen mit einem Holzlöffel auflösen.
- 6** | Wenn das Hackfleisch leicht Farbe angenommen hat, Rosinen und gemahlene Gewürze begeben. Weiter braten, bis das Fleisch eine dunkelbraune Farbe angenommen hat. Pinienkerne und Sumach untermischen.
- 7** | Mit leicht befeuchteten Fingern vom gekühlten Teig ein Stück von der Größe eines Eis klaben. Mit einem Finger sorgfältig ein tiefes Loch hinein bohren. Etwas Füllung in das Loch stopfen. Öffnung verschließen und mit etwas Wasser glatt streichen. Vorgang wiederholen bis Teig und Füllung aufgebraucht sind. *Kibbeh können kugel-, ei- oder rautenförmig sein.*
- 6** | Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen und die Kibbeh darin braten bis sie allseits eine schöne braune Kruste haben.