

Tirikeftedes (Käsefrikadellen) für 4 Personen



Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg Lammkeule oder Lammschulter
- 3 Scheiben Weißbrot
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Zweig frische Pfefferminze
- etwas Mehl
- 300 g Schafskäse
- Öl zum Braten

Vom Lammfleisch fast alles Fett und die Knochen abschneiden. Das Fleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen. Das Brot in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Die Zwiebeln pellen, in kleine Würfel schneiden und in 1 EL Öl glasig dünsten.

Hackfleisch, ausgedrücktes Brot, die Zwiebelwürfel und die durchgepressten Knoblauchzehen zusammen mit den Eiern zu einem Teig verkneten. Den Teig mit Salz, Pfeffer und den kleingehackten Pfefferminzblättern pikant abschmecken. Wenn der Teig zu weich sein sollte, etwas Mehl darunter kneten. Den Fleischteig und den Schafskäse in jeweils 8 Portionen teilen. Jede Käseportion mit Fleischteig umhüllen und den Teig zu Frikadellen formen. Diese Tirikeftedes in Mehl wenden und in Öl braten, bis sie rundherum goldbraun sind.

Tipp: Dazu schmeckt ein frisches Fladenbrot und ein bunter Salat!

Rezept von Christine Heise aus Fredenbeck