

Rezept Hackfleischauflauf – Kibbeh fil furn

Zutaten:

Fleischfüllung:

350 g Bulgur

500 g Rinderhackfleisch oder Lammhackfleisch

1 feingehackte Zwiebel

Chilipulver (nach Geschmack)

Füllung:

1 Tasse Walnüsse

0,1 l Olivenöl

4 feingehackte Zwiebeln

500 g Hackfleisch Rinderhackfleisch oder Lammhackfleisch

1/2 TL gemahlene Zimt

Sumach (nach Geschmack)

1 Bd Minze

Zubereitung:

Den Bulgur 5 Minuten in Wasser einweichen lassen und dann in einem Sieb abtropfen lassen.

Hackfleisch und eine geschälte Zwiebel im Mixer mahlen.

Bulgur zufügen und weiter mixen.

Die Masse in eine Schüssel füllen, mit 1 TL Salz sowie je einer Prise Pfeffer und Chili gut durchkneten.

Mit einem feuchten Tuch bedeckt beiseite stellen. Für die Füllung Walnüsse in etwas Öl anbraten.

Herausnehmen und abtropfen lassen.

In demselben Öl Zwiebeln anbraten, Hackfleisch, Zimt, Sumak, 1 TL Salz und etwa 1/2 TL Pfeffer hinzufügen und 15 Minuten

unter Rühren braten.

Vom Herd nehmen und die Walnüsse dazugeben.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Hälfte der Hackfleischmischung in eine gefettete feuerfeste Form füllen, mit angefeuchteten Händen glattstreichend.

Die Füllung draufgeben, die restliche Hackfleischmischung darüber schichten und ebenfalls glattstreichen.

Das restliche Öl darüber gießen und die Mischung mit einem Messer kreuz und quer einritzen, damit das Öl eindringen kann. Die Form in den Ofen stellen und etwa 20 Min.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)