



# SÖMELEK KÖFTE

mit Knoblauchjoghurt und  
Paprikabutter



## ZUBEREITUNG:

### ZUTATEN:

- 180 g Bulgur
- 80 g Grieß
- 200 ml heißes Wasser
- 250 g Rinderhack
- 1 TL Paprikamark
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 1-2 Prisen Kreuzkümmel
- 2 Prisen Cayenne Pfeffer
  
- 2 EL Butter
- 1 EL Paprikamark
- 1 TL süßer Paprika
  
- 500 g türkischer Joghurt  
gesalzen
- 1 Knoblauchzehe

1. Bulgur mit heißem Wasser übergießen und 10-15 Minuten quellen lassen.
2. Grieß, Hackfleisch, Paprikamark, Ei und Gewürze mit dem Bulgur vermischen.
3. Die Masse in den Händen formen wie Schupfnudeln.
4. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Temperatur reduzieren,
5. Köfte ins Wasser geben und 10-15 Minuten ziehen lassen.
6. Butter in der Pfanne erhitzen, die Köfte direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben und in der Butter schwenken.
7. Auf eine Platte geben.
8. Den Joghurt mit Knoblauch und Pfeffer würzen und darüber geben.
9. Paprikamark in die restliche Butter geben und leicht anrösten lassen, mit Paprikapulver würzen und 2-3 Löffel Wasser dazugeben und über die Köfte geben.

