

Zutaten

- 1,5 l Wasser
 - 500 g Milchreis
 - 2 Safranfäden
 - 1 TL Kurkuma
 - 1 Prise Salz
 - 1/2 TL Zimt
 - 1 TL Kreuzkümmel
- **Zutaten für die Füllung:**
- 500 g Hackfleisch (Lamm oder Geflügel)
 - 2 Zwiebeln
 - 1 Bund Petersilie
 - 100 g Rosinen
 - 100 g gehackte Mandeln
 - eine Hand voll Mehl
 - 1/2 TL Zimt
 - 1 TL Kreuzkümmel
 - 1 TL Kurkuma
 - 1 Safranfaden
 - Pflanzenöl
 - 1 Prise Pfeffer

Kifta Halab

Zubereitung

1,5 Liter Wasser, eine Prise Salz, 2 Safranfäden und 1 TL Kurkuma, 1/2 TL Zimt und 1 TL Kreuzkümmel in einen großen Kochtopf geben und zum Kochen bringen, 500 g Milchreis dazugeben, auf niedrigster Stufe köcheln lassen, bis der Reis weich ist, den Reis in einem Sieb abgießen, mit den Händen den gekochten Reis zu einem Teig kneten und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Die Hackfleischfüllung vorbereiten:

2 Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

Hackfleisch und Zwiebelwürfel in eine Pfanne mit Öl geben und gut durchbraten (Vorsicht mit heißem Öl).

Petersilie in feine Streifen schneiden, die Petersilie, 100 g Rosinen, 1 TL Kreuzkümmel, 1/2 TL Zimt, 1 TL Kurkuma und klein gebröselten Safran zum Fleisch dazugeben.

100g gehackte Mandeln getrennt in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun rösten und zur Füllung geben - (Vorsicht: die Mandeln brennen schnell an), alles gut durchrühren, die Reisbällchen formen und backen.

Hände mit etwas Wasser befeuchten und den Reis-Teig mit den Händen zu Kugeln formen (Tipp: je mehr Wasser, desto weniger klebt es) mit dem Zeigefinger ein Loch in die Kugeln drücken, etwas Füllung in das Loch geben, Kugel wieder zudrücken und mit den Fingern zu einem Oval formen, die Reisbällchen mit Mehl bestäuben

Hinweis: die Masse reicht für etwa 20 Reisbällchen

Ausreichend Pflanzen-oder Olivenöl in eine Pfanne geben (circa 2-3 cm dick) und die Reisbällchen frittieren, bis sie goldbraun sind.

