

Orientalische Köfte-Spiesse mit Pistazien und Couscous-Minze-Salat



Pistazien, Limette, Minze, Garam Masala - so viele tolle Geschmäcke vereinen sich in diesem Gericht. Wer es noch einen Tick orientalischer mag, verwendet statt Rindfleisch Gehacktes vom Lamm.

Couscous ist schon eine tolle Sache: Kurz etwas heisses Wasser drüber leeren, ein paar Minuten stehen lassen und schon ist die Sache geritzt. Dann noch Gemüse und ein paar frische Kräuter untermischen – et voilà: Fertig ist der perfekte Couscous-Salat!

Die Köfte-Spiesse lassen sich im Sommer übrigens auch super auf dem Grill zubereiten. Der Salat wird, wenn er etwas durchgezogen hat, nur noch besser und lässt sich somit ebenfalls perfekt fürs «Grilliere» vorbereiten.

Couscous-Salat

- 250 g Couscous
- 1 Bouillonwürfel (Gemüsebouillon)
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 1 Salatgurke, entkern und klein gewürfelt
- Je 1 rote und gelbe Spitzpaprika, gewürfelt
- 6 Büschel Pfefferminze, gehackt
- 3 Büschel Petersilie, gehackt
- 5–6 EL Pistazien, gehackt
- 1 Limette, Saft
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Köfte-Spiesse

- 600 g Hackfleisch (Lamm oder Rind)
- 8 EL Pistazien, fein gehackt oder gemörsert
- 2 Eier, verquirlt
- 6 EL Paniermehl
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL Garam Masala

- Etwas Olivenöl zum Braten
- Holzspiesse

1. Couscous mit der doppelten Menge heisser Bouillon übergiessen und ca. 5 bis 10 Minuten (je nach gewünschter Konsistenz) quellen und etwas abkühlen lassen (oder gemäss Anleitung kochen).
2. Alle restlichen Zutaten untermischen, Limettensaft und Olivenöl begeben und abschmecken.
3. Das Hackfleisch mit den weiteren Zutaten in einer Schüssel gut vermengen.
4. Längliche Hackfleischballen (ca. so gross wie drei Walnüsse) formen und aufspieszen.
5. Spiesse mit wenig Öl in der Bratpfanne rundherum ca. 10 Minuten anbraten.
6. Köfte mit Couscous-Salat servieren.

Zubereitungsdauer: ca. 40 Minuten

Château La Boutignane Rouge bio Corbières AOP

Dunkles Violetrot.
Kräftiger Duft nach
Brombeeren und
schwarzen
Johannisbeeren sowie
etwas schwarzem
Pfeffer. Voll im Gaumen
mit weichen Tanninen
und langem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)