

# Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

---

## Sulu Köfte

- 👉 500 g Rinderhackfleisch
- 👉 100 g Bulgur Kisirlek (fein)
- 👉 1 TL Salz
- 👉 etwas Pfeffer
- 👉 1/2 TL Pul Biber
- 👉 1 TL Paprika edelsüß
- 👉 2 Knoblauchzehen

kräftig miteinander verkneten und kleine, walnussgroße Bälle formen. Du solltest etwa 45 Köfte erhalten, die mit einem Happis im Mund verschwinden.

Diese jetzt in

- 👉 5 bis 6 El Mehl wälzen.....

Jetzt im Topf

- 👉 3 El Öl erhitzen
- 👉 2 klein gewürfelte Zwiebeln  
darin anschwitzen
- 👉 2 EL (scharfes) Paprika- oder Tomatenmark  
dazugeben und alles miteinander verrühren
- 👉 5 Kartoffeln, gewürfelt mit anbraten
- 👉 mit 1 bis 1,5 l Wasser ablöschen  
und aufkochen lassen

Die Köfte jetzt in die Suppe legen, das überschüssige Mehl aber weglassen.  
15 bis 20 min köcheln lassen, mit

- 👉 2 TL Salz
- 👉 Pfeffer würzen

Abschmecken... mit Brot oder Reis servieren.

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥*  
*Deine Petra*