

Zutaten:

- 4 Zweige glatte Petersilie
- 500 g Lamm- oder Rinderhack
- 4 Knoblauchzehen fein gehackt
- 2 rote Zwiebel fein gewürfelt
- 1 Ei
- etwas Meersalz
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Korianderpulver

- 1 TL Kümmelpulver
- 1 TL Pimentpulver
- 2 TL Paprika rogenscharf
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Petersilie waschen, trocken tupfen und die harten Stiele entfernen. Die Blätter fein hacken.
2. Alle Zutaten außer dem Öl in einer Schüssel gut verkneten und kräftig abschmecken.
3. Aus der Masse Röllchen formen.
4. Die Röllchen bei mittlerer Hitze rundherum braten.

Dazu schmeckt Tsatziki, Feldsalat und Bratkartoffeln

Wenn es fein aussehen soll, das Hackfleisch um Spieße zu einer etwa fingerlangen Rolle formen und dann braten.