



## Arabische Fleischbällchen

Zutaten: 4 - 6 Personen

1 Tasse Reis  
500 g gehacktes Lamm- oder Rindfleisch  
1 TL gem. Zimt  
1 TL edelsüßer Paprika  
1 TL gem. Koriander  
150 g Butter  
2 große Zwiebeln, feingehackt  
1/2 TL Safran  
gemahlener Pfeffer  
500 ml leichte Brühe  
1/2 Becher frisch gehackte glatte Petersilie  
Saft von 1 Zitrone

### Zubereitung:

Mit einer Gabel Reis und Hackfleisch in einer Schüssel vermischen. Zimt, Paprika und Koriander hinzufügen, gut durchkneten und ca. 20 gleichgroße Bällchen daraus formen. Butter in einer schweren hohen Pfanne mit Deckel zerlassen und die Bällchen darin goldbraun anbraten.

Zwiebeln, Safran und Pfeffer hinzugeben. Die Brühe dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 40 min garen. Dabei gelegentlich umrühren.

Petersilie und Zitronensaft zufügen und noch einige Minuten köcheln lassen.

Zu den Bällchen passt frischer Salat und Fladenbrot.

ca. 1 Stunde