



Henri du Vinage

Rezept Quibe

Quibes, gesprochen Kibis, sind Getreide-Hackfleischbällchen. Die syrischen und libanesischen Einwanderer haben die brasilianische Küche stark beeinflusst. Quibes sind ein wunderbarer Snack für zwischendurch oder für die Bewirtung von Gästen. Schmeckt immer.

Zutaten für etwa 50 Stück

500 g gemischtes Hackfleisch (kann auch nur Rind oder Schwein sein)

500 g Trigo (Bulgur oder Weizengrütze)

1 Zwiebel

1 - 2 Knoblauchzehen

1 Bund Pfefferminze gehackt

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Trigo, Bulgur oder Weizengrütze über Nacht in Wasser einweichen und quellen lassen. Am nächsten Tag die restliche Flüssigkeit aus dem eingeweichten Getreide herauspressen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Daraus ca. 50 etwa 5 Zentimeter lange »Zigarren« rollen. Die kleinen rohen Quibes in Öl frittieren. Mit frischem Limettensaft oder Pimenta, der scharfen Chilisoße, beträufeln.

Die Caipirinha oder ein kaltes Bier passt erstklassig dazu.

Bom Apetite!