

Irakische Kuba

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Bulgur (fein gemahlen)
- 300 g Hackfleisch (Lamm oder Rind)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Wasser zum Einweichen des Bulgurs

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch (Lamm oder Rind)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL gehackte Nüsse (z. B. Pinienkerne oder Walnüsse)
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Zimt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Braten
- Öl zum Frittieren



Zubereitung:

- **Teig vorbereiten:** Den Bulgur in eine Schüssel geben und mit warmem Wasser bedecken. Etwa 30 Minuten einweichen lassen, bis der Bulgur weich ist und das Wasser absorbiert hat. Danach gut ausdrücken, um überschüssiges Wasser zu entfernen.
- **Füllung vorbereiten:** Für die Füllung das Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis es braun ist. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und weiter braten, bis sie weich ist. Die gehackten Nüsse, Kreuzkümmel, Zimt, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermischen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- **Teig formen:** Den eingeweichten und ausgedrückten Bulgur in eine große Schüssel geben. Das rohe Hackfleisch, die fein gehackte Zwiebel, die gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermischen und zu einer weichen, formbaren Masse kneten.
- **Kubba formen:** Eine kleine Menge Teig in die Handfläche geben und zu einem flachen Kreis formen. Etwas von der Hackfleischfüllung in die Mitte geben. Den Teig um die Füllung herum zu einer Kugel formen und sicherstellen, dass die Füllung vollständig bedeckt ist. Wiederhole diesen Vorgang, bis der Teig und die Füllung aufgebraucht sind.
- **Frittieren:** Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Die Kubba vorsichtig in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren. Dabei darauf achten, dass sie gleichmäßig gekocht werden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.