

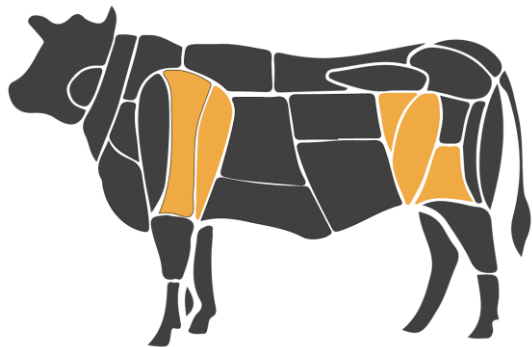


**Bio von der Weide  
auf den Teller**

**taz kantine**

"Wir machen unsere Köfte locker aus der Hüfte!"  
Jörn Heckert, Küchenleiter der taz-Kantine in Berlin

## Kofta vom Weiderind



### Zutaten (für 100 Personen)

8 kg	Rinderhackfleisch (gerne auch aus der Hüfte)
2 kg	Zwiebelwürfel
1 kg	Joghurt
5 St.	große Knoblauchzehen
100 g	geröstete Pinienkerne
3 St.	große Bund glatte Petersilie
	rote Chillischoten (nach Geschmack)
	Zimt
	gemahlener Piment
	geriebene Muskatnuss
	Pfeffer
	Salz

### Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in Brunoise schneiden, in einer Pfanne goldbraun anschwitzen.
2. Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden.
3. Petersilie waschen, Blätter vom Stiel entfernen, Blätter schneiden.
4. Alle Zutaten in einer Schüssel geben, miteinander vermengen, abschmecken.
5. Probekofta rollen, anbraten und ggf. nachschmecken oder etwas Paniermehl hinzufügen, falls die Masse nicht hält.
6. Koftamasse zu ca. 8 cm langen Röllchen formen, gut andrücken.
7. Auf ein Blech mit Backpapier legen, ca. 10 bei 220 ° C Heißluft garen.