



SOUTZOUKAKIA AUS SMYRNA



Für 4 Personen

ZUTATEN

450 g Hackfleisch (150 g Rind,
150 g Lamm, 150 g Schwein)
1 große, sehr fein
gehackte Zwiebel
2 Eier
2 zerdrückte Knoblauchzehen
120 g Brotkrümel
1 TL Olivenöl
1 EL getrocknete Minze
4 TL gemahlener Kümmel
Salz, Pfeffer
240 g Mehl
300-500 ml Olivenöl zum Braten

ZUBEREITUNG

Alle Soutzoukakia Zutaten in einer großen Schüssel entweder per Hand oder mit einem Mixer gut vermengen.

Den Mix bei Bedarf für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit er etwas fester wird. Mehl zum Panieren in eine flache Pfanne oder Schale geben.

Hände mit Wasser befeuchten und den Hackfleischmix in mundgerechte längliche Stücke von rund 25-30 Gramm pro Stück formen. Kurz bevor man mit dem Braten anfängt, die Stücke einzeln in Mehl rollen und beiseite stellen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Soutzoukakia vorsichtig in die Pfanne heben. Nach zwei Minuten wenden und nach vier Minuten herausnehmen.

Die angebratenen Soutzoukakia auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



SOUTZOUKAKIA AUS SMYRNA

ZUTATEN

für die Sauce:

1 kleine, fein geschnittene
Zwiebel
2-3 EL Olivenöl
500 g gehackte Tomaten
½ TL Zucker
1 EL gemahlener Kümmel
½-1 TL Pepperoncino
Salz, Pfeffer

für die Beilage:

200 g Langkornreis
50 g Risoni Pasta (auch als Orzo/
Manestra Pasta bekannt)
1 Zwiebel

ZUBEREITUNG

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Risoni Pasta heiß anbraten, bis sie dunkel wird. Eine halbe klein gehackte Zwiebel und Reis dazugeben und für eine Minute scharf anbraten. Dann mit Hühnerbrühe aufgießen. Auf niedriger Hitze kochen, bis der Reis fertig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald der Pilaf Reis fertig ist, Butter unterrühren.

Zwiebeln, Pepperoncino und Kümmel in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten. Nach fünf Minuten Tomaten und Zucker dazugeben. 3-4 Minuten anbraten lassen, dann die gebratenen Soutzoukakia für 2 Minuten dazugeben.

DIMITRIS FOOD MEMORY

Smyrna, das heutige Izmir in der Türkei, war im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert eine der Wiegen für mediterrane Köstlichkeiten aus dem östlichen Mittelmeerraum. Eines der berühmtesten Rezepte aus Smyrna ist Soutzoukakia, längliche Hackfleisch-Bällchen mit Knoblauch und Kümmel, die in einer Tomatensoße gekocht werden. Sie sind gut gewürzt, aber nicht scharf. Meine Großmutter war aus Smyrna und sie konnte großartig kochen. Immer wenn sie – und das war oft – Soutzoukakia kochte, roch das ganze Haus nach Kümmel. Ich erinnere mich vor allem an den Geruch und weniger an den Geschmack. Leider wurde das Familienrezept nicht von meiner Mutter an mich weitergereicht, so dass ich auf meine eigene Entdeckungstour gegangen bin.

Vor einigen Jahren fand ich in einem Kochbuch von Hausfrauen aus Smyrna ein originales Soutzoukakia Rezept aus dem frühen 20. Jahrhundert. Dieses Rezept war jedoch sehr einfach und schlicht und hatte wenig mit den eleganten Speisen, die meine Großmutter kochte, zu tun. Ich beschloss, dieses Rezept so weiterzuentwickeln, wie meine Großmutter es getan hätte. So habe ich meine eigene Version von Soutzoukakia aus Smyrna geschaffen. Seitdem ist Soutzoukakia in das Repertoire der Rezepte eingegangen, die ich häufig zu Hause koche. Es ist das Lieblingsessen meiner drei Töchter.

Ich habe das Hackfleisch aus dem Originalrezept mit einem Mix aus Rind-, Schwein-, und Lammhackfleisch ersetzt. Außerdem habe ich zum trockenen Brot Minze, Ei und feingeschnittene Zwiebel hinzugefügt und damit den Knoblauch und Kümmel aus dem ursprünglichen Rezept ergänzt. Diese Veränderungen geben dem Rezept eine außerordentlich tolle Textur und Geschmack, aber erhalten den Hauptgeschmack aus gemahlenem Kümmel und Knoblauch.