

---

# Quibe

---

Rezept für ca. 30 Stück.

Quibe ist ein Gericht, das insbesondere in São Paulo bekannt und verbreitet ist. Es zeigt den Einfluss der arabischen Küche auf Brasilien. Quibe wird normalerweise kalt als Zwischenmahlzeit gegessen. Sie schmecken besonders gut zu Bier.

## Zutaten:

- 500g Hackfleisch
- 125g Weizengrütze
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebel
- 1 Bund Cheiro Verde ( "Grüner Duft", Kräuterbund aus Petersilie, Schnittlauch, Koriander und grüner Minze)
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Frittieren

## Zubereitung:

Weizengrütze über Nacht in Wasser einweichen und quellen lassen.

Am nächsten Tag abtropfen lassen, mit Feingehackter Zwiebel, zerdrückten Knoblauchzehen und Hackfleisch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig zu länglichen, zigarrenförmigen Teilchen formen, eine längliche Vertiefung hineindrücken, jeweils einen Stengel Cheiro Verde hineinlegen und wieder schließen. Die Teigrollen in heißem Öl frittieren.