

ZÜRI ISST | PASCAL GROB BLOGGT

Soul Köfte: Jordanisches für die Seele

Der beliebte Foodtruck mit jordanischem Streetfood hat ein fixes Zuhause für Köfte, Falafel & Hummus gefunden.

6. Juni 2020 - 23:14 Uhr



Wunderbar, was sich alles so in ein arabisches Fladenbrot einwickeln lässt. Oder noch besser: In ein täglich frisch gebackenes arabisches Fladenbrot wie bei «Soul Köfte». Der beliebte Foodtruck hat an der Zollstrasse im Zürcher Kreis 5 sein permanentes Zuhause gefunden, gleich neben der Langstrasse. Vormittags bis spätabends gibts durchgehend jordanisches Streetfood sieben Tage die Woche. Der Bestseller? Wie der Name bereits vermuten lässt: Köfte – in Jordanien auch Kafta oder Kefta genannt. Auf der übersichtlichen Menükarte präsentieren sich die gebratenen Rindfleischbällchen in drei unterschiedlichen Ausführungen: als Wrap, auf dem Teller oder in der Bowl.

Das Restaurant von «Soul Köfte» befindet sich an der Ecke Zoll-/Langstrasse im Zürcher Kreis 5.

Der Bestseller auf der Karte? Köfte als «Soul Wrap».

Die gut gewürzten, saftigen Köfte – standardmässig à la minute medium-rare gebraten – gefallen insbesondere im Fladenbrot: mit gebratenen Paprikaschoten, eingelegten Gurken, Tomaten, Petersilie, Zwiebeln, Rotkohl und Joghurtsauce. Dabei rundet Hummus das «Gesamtpaket» ab, lohnt sich aber auch als separate Mezze-Portion zu bestellen aufgrund seiner extra cremigen Konsistenz. Hauptdarsteller Nummer zwei auf der Menükarte sind die Falafel. Aussen knusprig, innen fluffig überzeugen die dunkelbraun frittierten Kichererbsen-Bällchen auf ganzer Linie und kommen klassisch an einer Tahinisauce im Wrap. In der Variante «Soul Teller» zeigen sich alle Zutaten als kleine Häufchen, zusätzlich gibts noch Reis, frittierte Kartoffeln und einen Taboulé-Salat dazu.

Falafel in der Variante als «Soul Tellers»: mit Fladenbrot, Taboulé-Salat, Kartoffeln, Hummus, und gebratener Paprikaschote.

Kennen sich bereits seit über 10 Jahren: die «Soul Köfte»-Macher Jason Anto und Apo Aziz.

Die passende Getränkebegleitung? Natürlich das hausgemachte Joghurt-Getränk Ayran. Für den süssen Abschluss bleibt dann nur noch eine Wahl: knusprige Baklava mit Pistazien-Füllung und der richtigen Dosis Süsse. Hinter «Soul Köfte» stecken zwei langjährige Freunde: Apo Aziz und Jason Anto. Sie touren bereits seit 2014 mit ihrem Foodtruck durch die Schweiz und decken auch jetzt noch wöchentlich mehrere Standorte ab in Zürich: mittwochs vor dem Letzipark, donnerstags bei der Deloitte AG vis-à-vis der Rentenanstalt, und freitags vor der «Yond» in Zürich Altstetten. Die kleine Menükarte beweist Qualitätsbewusstsein: Aziz und Anto konzentrieren sich auf Weniges, das schlussendlich umso mehr überzeugt.

Die hintere Wand des Lokals ist übersät mit Fotografien von Hollywood-Stars und Filmen, die in Jordanien gedreht wurden.

Der perfekte Abschluss nach so viel «Soul foods»: Tee und Baklava.

KONTAKT

Soul Köfte
Zollstrasse 192
8005 Zürich
Tel. +41 76 437 36 58
<https://www.instagram.com/soulkoefte/>
[Auf Google Maps anzeigen](#)

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag bis Donnerstag, 11.00 bis 22.00 Uhr
Freitag & Samstag, 11.00 bis 23.00 Uhr

PREISE

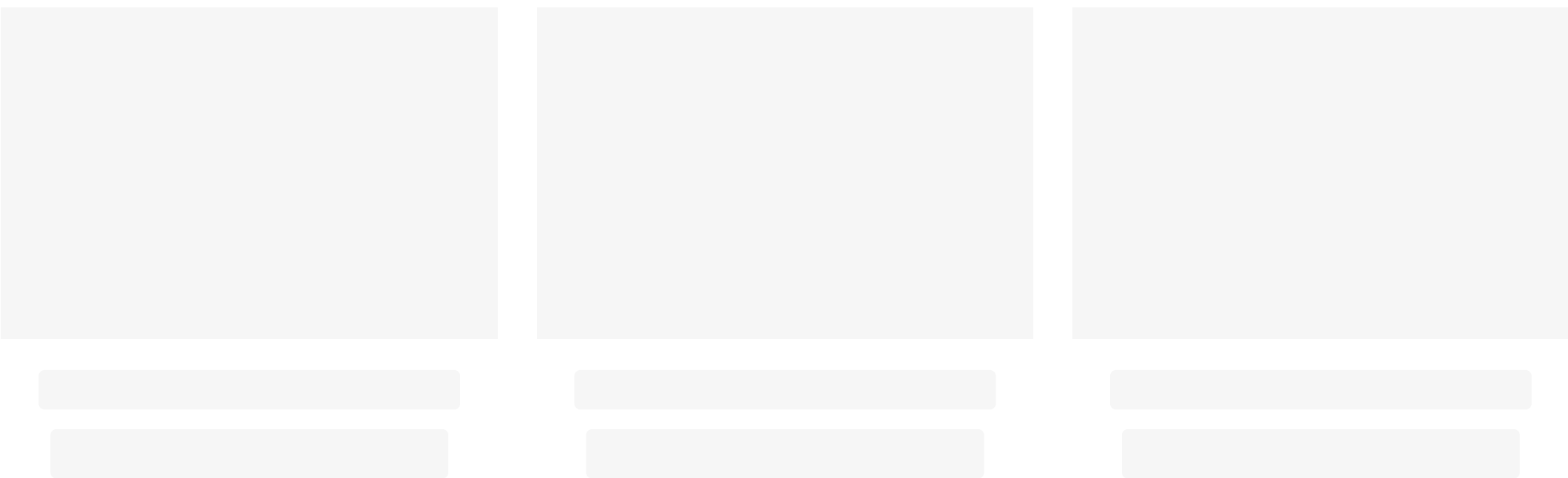
Soul Wraps 17-21 CHF, Soul Teller 25 CHF, Baklava 5 CHF

EMPFEHLUNGEN

Köfte Wrap, Falafel Teller, Ayran, Baklava

Stichworte: Züri isst, Zürich, Kreis 5, Restaurant, Take-Away

RELATED STORIES



Soul Köfte House



RECOMMENDED
ON RESTAURANT GURU
2023



restaurantguru.com

*Congrats to
the Soul Köfte House team*
JP

Andrew Priest, Executive Director