Marokkanische Rindfleischkoftas

Marokkanische Rindfleischkoftas sind bekannt für ihren intensiven und aromatischen Geschmack. Die Kombination aus verschiedenen Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Paprika, Kurkuma, Zimt und Chilipulver verleiht den Koftas eine komplexe und würzige Note. Das Chilipulver bringt eine angenehme Schärfe, die jedoch nicht überwältigend ist.
Frischer Koriander und Zwiebeln fügen eine frische, leicht süße Note hinzu. Zimt und Kurkuma geben eine warme, leicht süßliche und bittere Note, die typisch für die marokkanische Küche ist.
Diese Koftas sind perfekt, um sie mit einem frischen Salat, Couscous oder Fladenbrot zu servieren. Sie sind nicht nur lecker, sondern auch ein wunderbares Beispiel für die Vielfalt und den Reichtum der marokkanischen Küche.

Herkunft: Marokko
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

700 g Rinderhack
1 Ei(er)
60 g Koriander
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 TL Koriander gemahlen
2 TL Kreuzkümmel gemahlen
1 TL Chilipulver
2 TL Paprikapulver edelsüß
½ TL Kurkuma gemahlen
1 Zwiebel(n)
½ TL Zimt gemahlen



Marokkanische Rindfleischkoftas



Marokkanische Rindfleischkoftas

Vorbereitung

Benötigt werden 4 oder 6 Grillspieße. Wenn Sie Grillspieße aus Holz benutzen, sollten diese 30 Minuten gewässert werden, damit sie nicht anbrennen. Metallspieße leicht einölen. Die Zwiebeln schälen und mit einer Reibe fein reiben. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit den Händen gut vermischen und in 4 oder 6 gleich große Portionen aufteilen.

© 2026 coquina.de

Zubereitung

Die Hackfleischmischung Stück für Stück mit der Hand um die Spieße formen und fest andrücken. Einen Grill vorheizen und vorbereiten. Die Koftas auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten goldbraun und knusprig braten, mit Fladenbrot und Zwiebelringen servieren.

© 2026 coquina.de