Griechischer Hackfleisch-Teller
Ellinikó piáto kimá

Ellinikó piáto kimá ist ein griechisches Hackfleischgericht. Es besteht aus Hackfleisch, das mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern zubereitet wird. Oft wird es mit Tomatensauce und manchmal auch mit Pasta wie Linguine serviert.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Tomate(n)
60 g Butter
1 TL Zucker
4 EL Weißwein
1 Blätter Lorbeer
3 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
500 g Rinderhack
1 Brötchen
1 TL Kreuzkümmel
1 Ei(er)
2 TL Petersilie
3 EL Schweineschmalz

Vorbereitung
Die Tomaten kurz blanchieren, enthäuten und die Stiele entfernen. Die Knoblauchzehen schälen, die Petersilie fein hacken.

Zubereitung
Die Margarine in einem Topf zerlassen. Die Tomaten, den Zucker, den Wein und das Lorbeerblatt dazugeben, eine Knoblauchzehe dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann 30 Minuten köcheln lassen. Dazwischen evtl. etwas Wasser angießen, damit die Tomaten nicht anbrennen. Inzwischen für die Hackfleisch-Röllchen das Brötchen in Wasser einweichen. Die restlichen Knoblauchzehen sehr fein hacken oder zerdrücken. Das Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen, dem Knoblauch und dem Ei vermengen, mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer gut würzen. Aus dem Fleischteig etwa 7 cm lange Röllchen formen und im heißen Fett rundum braten. Die Sauce durch ein Sieb streichen, nochmals aufkochen lassen und mit den Fleischröllchen servieren.

Küchentipp für Tomaten
Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de