# Hackbällchen mit Joghurt
# Yoğurtlu Köfte

Yoğurtlu Köfte ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Hackfleischbällchen besteht, die in einer aromatischen Joghurtsauce serviert werden. Die Hauptzutaten sind Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Joghurt und verschiedene Gewürze wie Kreuzkümmel und Paprika. Die Hackfleischbällchen werden zuerst gebraten oder gekocht und dann in einer Mischung aus Joghurt und Knoblauch serviert.
Es gibt verschiedene Varianten dieses Gerichts, einige enthalten auch Bulgur oder Reis. Die Kombination aus würzigem Fleisch und cremigem Joghurt macht Yoğurtlu Köfte zu einem beliebten und schmackhaften Gericht.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

Für die Hackbällchen
500 g Rinderhack
2 Zwiebel(n)
2 EL Joghurt
2 EL Paniermehl
1 Ei(er)
2 TL Salz
2 TL Pfeffer gemahlen
3 TL Kreuzkümmel

Zum Servieren
200 g Joghurt
2 EL Butter
3 TL Paprikapulver
1 Prise Pfeffer gemahlen

## Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Hackbällchen in eine tiefe Schüssel geben und gut durchkneten. Von dem Fleischteig walnussgroße Stücke nehmen und mit den Händen rollen.
Die vorbereiteten Fleischbällchen eine halbe Stunde ruhen lassen. Das Paprikapulver unter den Joghurt geben und umrühren.

## Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen und die ausgeruhten Fleischbällchen darin anbraten. Die Butter schmelzen, gemahlenen Pfeffer hinzufügen und mischen.
Die Fleischbällchen auf eine Servierplatte legen. Die Joghurt-Paprika-Mischung darübergießen und die heiße Butter darübergeben und heiß servieren.

© 2026 coquina.de