Lammkoteletts mit Quark-Joghurt-Sauce
Elbasan Tavası

Elbasan Tavası ist ein traditionelles Gericht aus der osmanischen Küche, das aus zartem Lammfleisch, Joghurt und Eiern besteht. Das Gericht wird oft mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen wie Thymian und Pfeffer zubereitet und im Ofen gebacken. Der Name »Elbasan Tavası« stammt von der albanischen Stadt Elbasan, wo das Gericht seinen Ursprung hat.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Lammkoteletts groß
6 EL Öl zum anbraten
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
500 g Magerquark
200 g türkischer Joghurt
50 g Mehl
2 Ei(er)

Vorbereitung

Die Koteletts waschen, abtupfen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Salzen und pfeffern. Den Quark und Joghurt vermischen und glatt rühren. Mehl und Eier unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung

Die Koteletts in eine feuerfeste Form nebeneinander legen und mit der Quark-Joghurt-Sauce begießen.
Ohne Deckel im Backofen bei 250 °C überbacken lassen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

© 2026 coquina.de