Hackfleisch am Spieß
Şiş Köfte

Gute Şiş Köfte, so sagt man, solle bei der Berührung mit der Gabel auseinander fallen. Um das zu erreichen, sollte das Fleisch besonders fein gehackt werden.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 6 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Lammhackfleisch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Paprikapulver rosenscharf
1 Kilogramm Tomate(n)
1 Knolle(n) Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
1 Msp Zimtpulver
1 Prise Kümmel gemahlen
6 Fleischspieße



Şiş Köfte

Vorbereitung

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und gut verkneten. Das Fleisch in 6 Portionen aufteilen und an den Spießen befestigen, indem man das Fleisch mit den Händen um den Spieß zusammendrückt.
Die Tomaten waschen, halbieren und grillen, bis sie weich sind. Die Tomaten anschließend enthäuten und pürieren, in eine Schüssel geben und salzen.
Den Knoblauch schälen und mit Salz zerdrücken und mit Salz, Ölivenöl, Tomatenmark, Paprikapulver, Zimt und Kümmel zu einer Marinade vermischen.

Zubereitung

Die Spieße auf einen vorgeheitzten Grill legen und etwa 4 bis 6 Minuten grillen. Dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln.
Die Köfte vom Spieß streifen und auf das Tomatenpüree geben. Heiß 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