Knoblauch-Köfte in Tomatensauce
Saçta Suçuk Köfte

Saçta Suçuk Köfte ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus würzigen Hackfleischbällchen (Köfte) und Suçuk (einer würzigen Rinderwurst) besteht, die zusammen in einer speziellen Pfanne namens »Saç« zubereitet werden. Die Kombination aus den beiden Fleischsorten und den Gewürzen verleiht dem Gericht einen einzigartigen und intensiven Geschmack.
Die Zubereitung umfasst das Anbraten der Suçuk-Scheiben und der Köfte in der Saç-Pfanne, oft zusammen mit Gemüse wie Paprika und Tomaten. Das Gericht wird heiß serviert und ist besonders beliebt bei Grillfesten und besonderen Anlässen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fischgerichte

Zutaten für 6 Portionen

500 g Lammfleisch von der Keule, sehr fein gehackt
8 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Salz
½ TL Paprikapulver
½ TL Nelkenpfeffer schwarz, gemahlen
½ TL Kümmel gemahlen
¼ TL Zimtpulver
¼ TL Nelkenpfeffer gemahlen
25 g Butter

Für die Sauce

600 g Tomate(n)
1 Suçuk

Vorbereitung

Die Knoblauchzehen schälen, mit dem Salz zerdrücken und mit den Gewürzen zum Fleisch geben. 5 Minuten durchkneten und Köfte von der Größe Ihres kleinen Fingers formen. Die Suçuk von der Pelle befreien und in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Eine Pfanne aufs Feuer setzen und die Hälfte des Fetts hineingeben. Die Köfte darin von jeder Seite 4 Minuten braten. Nach etwa 2 Minuten die Suçuk dazugeben und mitbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und zerkleinern. Das restliche Fett in die Pfanne geben und die Tomaten hinzufügen. Etwa 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis der Saft eingekocht ist. Die Köfte in die Sauce geben und 1 Minute darin wenden.
Auf eine vorgewärmte Platte geben und mit Couscous und Ayran reichen. Für Picknicks die Köfte in Pitta-Brot füllen.

© 2026 coquina.de