Köfte in Sauce
Salçali Köfte

Salçalı Köfte ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Hackfleischbällchen (Köfte) besteht, die in einer würzigen Tomatensauce gekocht werden. Die Köfte werden aus Hackfleisch, Zwiebeln, Eiern, Brotkrumen und verschiedenen Gewürzen wie Kreuzkümmel und Paprika zubereitet. Nach dem Formen und Anbraten der Köfte werden sie in einer Sauce aus Tomatenmark, Wasser und Gewürzen weitergekocht.
Dieses Gericht ist besonders beliebt wegen seines herzhaften Geschmacks und wird oft mit Reis oder Brot serviert.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 75 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

800 g Lammfleisch von der Keule, sehr fein gehackt
4 Zwiebel(n)
3 Zweig(e) Petersilie
1 TL Salz
½ TL Nelkenpfeffer schwarz, gemahlen
½ TL Thymian getrocknet
¼ TL Zimtpulver
¼ TL Nelkenpfeffer
½ TL Kümmel gemahlen

Für die Gemüse

500 g Kartoffel(n)
1 Tomate(n)
3 Chilischote(n)

Für die Sauce

25 g Butter
200 g Tomate(n) enthäutet und klein geschnitten
4 Zehen(n) Knoblauch
1 Lorbeerblatt
½ TL Salz
200 ml Wasser

Eine flache Kasserolle von 30 cm Durchmesser

Vorbereitung

Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, die Chilischoten in Scheiben schneiden und nach Geschmack die Kerne entfernen. Die Zwiebeln schälen und halbieren.
Das Fleisch in eine Schüssel geben, die Zwiebeln darüber reiben, Petersilie und Gewürze untermischen und 5 Minuten durchkneten. In gleich große Portionen von Eigröße unterteilen,

© 2026 coquina.de

rollen und zu ovalen Köfte flachdrücken.
Den Knoblauch für die Sauce schälen und sehr fein hacken.

Zubereitung

Für die Sauce das Fett oder die Butter in einem Topf zerlassen, die Tomaten hineingeben und 1 Minute rühren. Knoblauch, Lorbeerblatt, Salz und Wasser zufügen, Deckel auflegen, zum Kochen bringen, nach 1 Minute vom Feuer nehmen.
Die Kasserolle einfetten, eine Schicht Kartoffelscheiben auf den Boden legen, darauf eine Schicht Köfte. Die Tomate halbieren und in die Mitte legen; die Peperoni zwischen die Köfte stecken. Die Kasserolle zudecken und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C (Gas Stufe 6) 5 Minuten backen. Die Sauce zugeben und weitere 50 bis 60 Minuten backen, bis Kartoffeln und Köfte weich sind. In der Kasserolle 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