Zwiebelküchlein
Soğan Köftesi

Zwiebeln werden in der Türkei sehr gern in allen möglichen Variationen gegessen. Einfach und beliebt sind die Zwiebelküchlein, die man zu Lammkoteletts als Beilage reicht oder auch mit Tomatenpüree und Reis als Hauptgericht serviert.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Zwiebel(n) mittelgroß
1 Prise Salz
2 Ei(er)
4 EL Mehl
¼ Liter Öl zum anbraten
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln mit reichlich Salz bestreuen und mit den Händen durchkneten. Die Zwiebeln dann waschen und abtropfen lassen.

Zubereitung

Die Zwiebeln in einer Schüssel mit den Eiern, dem Mehl, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelmasse mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben und auf beiden Seiten etwa 2 Minuten braten. Auf Küchenkrepp legen und das Fett abtropfen lassen. Die Küchlein auf einer Servierplatte anrichten.

© 2026 coquina.de