Kadinbudu Fleischbällchen
Kadınbudu Köfte

Kadınbudu Köfte (wörtlich »Frauenoberschenkel-Köfte«) ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Hackfleisch (Rind oder Lamm), Reis, Zwiebeln, Eiern, Mehl und verschiedenen Gewürzen besteht. Der Name stammt aus der osmanischen Zeit und bezieht sich auf die Form der Köfte, die an Frauenoberschenkel erinnert.
Die Zubereitung umfasst das Mischen von gekochtem Reis mit Hackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen, das Formen der Mischung zu Köfte und das anschließende Braten in Öl. Kadınbudu Köfte wird oft mit Beilagen wie Kartoffelpüree oder Salat serviert.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 12 Stück

500 g Rinderhack
1 Ei(er)
1 Zwiebel(n)
5 Zehen(n) Knoblauch
100 g Reis
1 ½ TL Salz
1 ½ TL Pfeffer frisch gemahlen
2 TL Kreuzkümmel
1 Ei(er)

Für die Panade

200 g Weizenmehl
200 g Paniermehl
2 Ei(er)
200 EL Öl

Vorbereitung

Den Reis mit Salz und Wasser ca. 10 Minuten kochen, bis er leicht weich ist. Darauf achten, den Reis nicht zu weich zu kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Zwiebeln mit Olivenöl darin anbraten, bis sie weich sind. Den Knoblauch dazugeben und weiterbraten.
Für die Panade die Eier in eine flache Schale aufschlagen und verquirlen. Das Paniermehl mit dem Weizenmehl verrühren und in eine weitere flache Schale geben.

Zubereitung

Die Hälfte des Hackfleisches in die Zwiebel und den Knoblauch geben und anbraten, bis der Saft abgegeben wird. Das gekochte Hackfleisch vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
In einer großen Schüssel das rohe Hackfleisch, das Mehl, den gekochten Reis, das gekochte und abgekühlte Hackfleisch mit Zwiebeln, Ei und allen Gewürzen vermischen und verkneten. Nach dem Kneten abdecken und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

© 2026 coquina.de

Aus der Fleischmasse Stücke etwas größer als ein Ei entnehmen und durch Rollen in Form bringen. Die geformten Frikadellen zuerst in die Mehl-Paniermehl-Mischung tauchen, dann in das Ei. Das Öl zum Frittieren in einer großen Pfanne erhitzen.
Die Fleischbällchen portionsweise in dem heißem Öl frittieren. Zum Servieren können Sie es mit Püree und sautiertem Gemüse servieren.

© 2026 coquina.de