# Lammhackfleisch mit Linsen
## Kıymalı Mercimek

Kıymalı Mercimek ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus grünen Linsen und Hackfleisch besteht. Die Zubereitung umfasst das Anbraten von Hackfleisch mit Zwiebeln und Tomatenmark, bevor die vorgekochten grünen Linsen hinzugefügt werden. Das Gericht wird oft mit Gewürzen wie Kreuzkümmel, Paprika und Pfeffer abgeschmeckt und hat einen herzhaften und nahrhaften Geschmack.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen
200 g grüne Linsen
200 g Lammhackfleisch
2  Zwiebel(n)
25 g Butter
2 TL Tomatenmark
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Liter Wasser
1 Liter Gemüsebrühe
1 TL Chiliflocken (Pul Biber)

### Vorbereitung
Die Linsen in einem Topf mit 1 l Wasser geben. Aufkochen lassen und 10 Minuten garen. Vom Herd nehmen und die Flüssigkeit abgießen.
In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

### Zubereitung
Das Hackfleisch ein einem Topf anbraten, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Die Zwiebeln mit der Butter zum Fleisch geben. 10 Minuten braten lassen, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Das Tomatenmark unterrühren, salzen und pfeffern. Die Brühe angießen und die Chiliflocken darüber streuen.
Bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen und 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind.
Auf Tellern anrichten und heiß servieren.

© 2026 coquina.de