Hackfleischspieße
Adana Köfte

Adana Köfte (auch bekannt als Adana Kebap) ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus würzigem Hackfleisch besteht, das auf Spießen gegrillt wird. Das Hackfleisch wird typischerweise aus Lamm oder Rind hergestellt und mit Zutaten wie Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen vermischt. Die Mischung wird dann auf Spieße gesteckt und über Holzkohle gegrillt, was dem Gericht seinen charakteristischen rauchigen Geschmack verleiht.
Adana Köfte ist bekannt für seine intensive Würze und wird oft mit Fladenbrot, gegrilltem Gemüse und Joghurt serviert. Es ist ein beliebtes Gericht in der türkischen Küche und wird oft bei besonderen Anlässen oder Grillfesten genossen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)
5 Zweig(e) Minze
600 g Rinderhackfleisch
3 TL Chiliflocken (Pul Biber)
1 Ei(er)
3 EL Semmelbrösel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 EL Olivenöl
4 Grillspieße

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Die Minze waschen, trockentupfen und bis auf ein paar Blätter sehr fein hacken. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Minze, Pul Biber, Ei und Semmelbröseln gründlich vermischen. Salzen und pfeffern.

Zubereitung

Die Hackmasse zu 20 Bällchen formen. Jeweils 5 Bällchen auf einen Spieß stecken.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin 10 bis 12 Minuten goldbraun braten. Mit den Minzeblättern auf einer Servierplatte anrichten.

© 2026 coquina.de