Hackfleischröllchen aus dem Backofen
Peynirli Köfte

Diese Hackfleischröllchen sind eine wahre Delikatesse. Bei einer ausgedehnten »Rakı«-Tafel werden zur Anregung immer wieder warme kleine Gerichte zwischendurch gereicht. Dazu eignen sich diese Hackfleischröllchen beson ders gut.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 40 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch
1 Ei(er)
5 EL Paniermehl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Paprikapulver rosenscharf
5 EL Öl zum anbraten
250 g Kaşar Peniri (ersatzweise Gouda)

Vorbereitung

Das Hackfleisch mit dem Ei, dem Paniermehl, Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver vermischen und gut durchkneten. Aus dem Teig 5-7 cm lange Röllchen formen. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackfleischröllchen rundherum etwa 3 Minuten lang braten. Die Hackfleischröllchen aus der Pfanne nehmen und der Länge nach halbieren. Den Käse passend zurechtschneiden und je eine Röllchenhälfte damit belegen und die andere Röllchenhälfte darauflegen.
Die belegten Hackfleischröllchen in eine gebutterte Fettpfanne legen und im Backofen so lange backen, bis der Käse zerlaufen ist.

© 2026 coquina.de