Artikel vom 09.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 14:06 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/tuerkische-koefte-mit-salat-und-pfannenbrot

Türkische Köfte mit Salat und Pfannenbrot



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 15 Stück):

Köfte:

1 kg Hackfleisch (Rind/Lamm gemischt oder nur Rind)

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Ei

1 Bund frische krause Petersilie

4 EL Olivenöl

2 TL Paprikapulver

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL Oregano

2 TL Salz

1 TL Pfeffer

Olivenöl zum Anbraten

Salat:

2 Tomaten

½ Gurke

1 Zwiebel

2 Lauchzwiebeln

Petersilie nach Bedarf

Salz

Pfeffer

Zucker

Olivenöl

Saft von ½ Zitrone

Pfannenbrot:

10 g frische Hefe

1 EL Olivenöl

neutrales Öl für die Arbeitsfläche

200 g Mehl

½ TL Zucker

½ TL Salz

Zubereitung:

Für die Köfte Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Hackfleisch zusammen mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch und allen weiteren Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen gut durchkneten. Die Hackfleischmasse zu 15 Rollen formen, diese etwas plattdrücken und abgedeckt im Kühlschrank eine Stunde durchziehen lassen. Die Köfte entweder in der Pfanne mit ausreichend hocherhitzbarem Öl oder auf dem Kontaktgrill zubereiten. Bei mittlerer Hitze benötigen sie etwa 10 bis 15 Minuten.

Für den Salat Tomaten, Gurke und Lauchzwiebeln waschen. Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Gurke halbieren, mit einem Löffel das weiche Kerngehäuse entfernen, in Streifen schneiden, dann würfeln. Zwiebel schälen, halbieren und in Viertelringe schneiden. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Petersilie hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und Zitronensaft würzen und abschmecken.

Für das Pfannenbrot die Hefe mit 110 ml warmem Wasser in einer Schüssel verrühren. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles für circa 3 bis 4 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig anschließend abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 15 Minuten gehen lassen, bis er etwas aufgegangen ist. Danach den Teig in zwei Portionen teilen und auf einer ganz leicht geölten Arbeitsfläche zunächst rundwirken. Anschließend mit ebenfalls leicht geölten Händen die Teigbälle zu einem Fladen formen (etwa 20 cm

Durchmesser). Das geht am besten, indem man mit den Fingern immer wieder von der Mitte nach außen gehend den Teigball flach drückt. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Teigfladen nacheinander etwa 2 bis 3 Minuten pro Seite backen, bis Blasen entstehen und die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Nadine Hörster