

Rezept

Gewürztes Hackfleisch

Ein Rezept von Gewürztes Hackfleisch, am 14.04.2026

Zutaten

1 große Zwiebel	3-4 Knoblauchzehen
50 g frischer Ingwer	4 EL Öl
1 TL Kurkuma	½ TL Chilipulver
1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver	500 g Lammhackfleisch
¾ TL Salz	2 Stiele Koriandergrün
1 TL Garam Masala	200 g Joghurt

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten. Kurkuma, Chili- und Paprikapulver hinzufügen und unterrühren.

3. Das Hackfleisch und das Salz dazugeben und etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis das Fleisch krümelig und gar ist.

4. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Mit dem Garam Masala und dem Joghurt untermischen. Den Topf vom Herd nehmen und das gewürzte Hackfleisch noch etwa 5 Min. zugedeckt ziehen lassen. Als Beilage passt Brot oder Reis.