

Rezept

# Köfte mit Spreewaldgürkchen

Ein Rezept von Köfte mit Spreewaldgürkchen, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für die Füllung:

<b>400 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>2</b> Eier (L)
<b>80 g</b> saure Gurken (Spreewaldgurken)	<b>3</b> kleine Möhren
<b>½</b> kleine gelbe Paprikaschote	<b>⅓ Bund</b> frische Petersilie
<b>250 g</b> saure Sahne	<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf

### Für die Köfte:

<b>100 ml</b> Milch	<b>2</b> altbackene Brötchen
<b>1</b> Zwiebel	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>1/2 Bund</b> Koriandergrün
<b>3 Stängel</b> Minze	<b>1 TL</b> Koriander
<b>1 TL</b> Kreuzkümmelsamen	<b>400 g</b> Rinderhackfleisch
<b>100 g</b> Lammhackfleisch (beim türkischen Metzger)	<b>1 TL</b> gemahlener Piment
<b>1 Prise</b> Zimtpulver	

### Außerdem:

Salz	gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>2 EL</b> Pflanzenöl	<b>2 Stängel</b> Koriandergrün

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser in ca. 15 Min. gar kochen. Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, pellen und ebenso wie die sauren Gurken klein würfeln.
2. Die Möhren putzen und schälen, die Paprika putzen und waschen und beides in winzige Würfelchen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, in einer Schüssel mit den anderen Zutaten für die Füllung vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse kalt stellen.
3. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für die Köfte die Milch lauwarm erhitzen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der Milch übergießen und ca. 10 Min. einweichen lassen.

4. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Koriander und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett ca. 2 Min. anrösten und im Mörser zerstoßen.

---

5. Alle Zutaten für die Köfte in einer Schüssel mit den Händen verkneten und die Masse zu golfballgroßen Kugeln formen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Köfte darin portionsweise 6 Min. von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und in einer Auflaufform im Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. fertig garen.

---

6. Die Köfte halbieren und etwas abkühlen lassen. Den Koriander für die Garnitur waschen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken. Auf die Köfte-Unterseiten jeweils etwas von der Füllung geben, die Deckel daraufsetzen und alles mit Koriander garnieren.