

Rezept

Türkische Frikadellen aus dem Ofen

Ein Rezept von Türkische Frikadellen aus dem Ofen, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Rinderhackfleisch	2 Scheiben Toastbrot
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie	1 Ei
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel	1 Msp. Zimtpulver
3 große Tomaten	2 Frühlingszwiebeln
2 hellgrüne Spitzpaprikaschoten	600 g fest kochende Kartoffeln in etwa gleicher Größe
40 g Butter	1 EL frische oder 1 TL getrocknete Thymianblättchen
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in eine Schüssel geben. Das Brot entrinden, mit wenig Wasser einweichen, ausdrücken und zum Fleisch geben. Die Zwiebel schälen und zum Hackfleisch reiben. Den Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen hacken. Mit dem Ei, 1 TL Salz, reichlich Pfeffer, Kreuzkümmel und Zimt zum Hackfleisch geben. Alles gründlich verkneten und 20-30 Min. ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten und klein würfeln. Die Zwiebeln putzen, waschen, längs halbieren und in Stückchen schneiden. Die Paprikaschoten waschen, putzen, in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Gemüse darin 2 Min. dünsten. ¼ l Wasser sowie 1 gute Prise Salz und den Thymian unterrühren. 5 Min. dünsten.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Aus jeweils 1 EL Hackfleisch ovale Frikadellen formen. Eine runde Form mit der Butter einpinseln. Die Kartoffelscheiben nebeneinander darin auslegen, auf jede Scheibe 1 Frikadelle legen. Die Sauce darüber verteilen. Übrige Kartoffelscheiben würfeln und dazwischenlegen. Die köfte im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. garen.