Gefüllte Kartoffelbällchen
Batata Mahschi bi-Dadschadsch

Herkunft: Irak
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 1 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Huhn
3 Blätter Lorbeer
5 EL Öl
3 Zwiebel(n)
3 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Safran
1 TL Rosenwasser
1 TL Majoran gerebelt
1 TL Thymian gerebelt
4 Gewürznelke(n) gemahlen
1 TL Zimt
1 Prise Salz
1 Kilogramm Kartoffel(n)

Vorbereitung

Das Huhn in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Lorbeerblätter hinzufügen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kartoffeln waschen, aber nicht schälen. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und 30 Minuten kochen. Abkühlen lassen, schälen und durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Zubereitung

Das Huhn vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Die Brühe anderweitig verwenden. Das Hühnerfleisch von den Knochen lösen und durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin braun braten und den Knoblauch dazugeben, kurz mit andünsten. Das Hühnerfleisch dazugeben und unter ständigem Rühren 5 Minuten anbraten. Den Safran in Rosenwasser auflösen und mit den übrigen Gewürzen und dem Salz hinzufügen. Kurz mit anrösten, dann vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Aus der Kartoffelmasse kleine Bällchen formen und eine Mulde hineindrücken. Etwas von der Fleischmasse hineingeben und wieder schließen. Die Bällchen auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 250° ca. 30 Minuten backen. Die Oberfläche soll braun und knusprig sein.

© 2024 coquina.de