Gefüllte Kartoffelbällchen
Batata Mahschi bi-Dadschadsch

Gefüllte Kartoffelbällchen (Batata Mahschi bi-Dadschadsch) sind ein beliebtes Gericht aus dem Irak. Diese Bällchen bestehen aus einer Kartoffelmasse, die mit einer würzigen Fleischfüllung gefüllt wird. Die Bällchen werden dann im Ofen gebacken, bis sie außen knusprig und innen saftig sind.
Der Geschmack ist herzhaft und würzig, mit einer angenehmen Kombination aus den Aromen der Gewürze und der zarten Textur der Kartoffeln. Die knusprige Kruste der Bällchen bietet einen schönen Kontrast zur weichen Füllung, was dieses Gericht besonders lecker macht.

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

© 2026 coquina.de

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.

© 2026 coquina.de