Hackfleischsteaks
Kima kebab

Kima Kebab ist ein Gericht, das aus gewürztem Hackfleisch besteht, das zu kleinen Steaks oder Rollen geformt und dann gegrillt oder gebraten wird. Es gibt viele Varianten dieses Gerichts, die je nach Region und persönlichen Vorlieben unterschiedlich zubereitet werden können. Typische Zutaten sind Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Butter, Salz, Paprika und Pfeffer.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Gemüsezwiebel
750 g Rinderhack
1 EL Butter
1 Prise Salz
1 TL Rosenpaprika
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen.

Zubereitung

Die Zwiebeln mit dem Hackfleisch, der zerlassenen Butter, Salz, Rosenpaprika, Pfeffer und Wasser zu einer geschmeidigen Masse zerkneten. Mit nassen Händen kleine Rollen daraus formen, leicht flachdrücken und auf dem Holzkohlegrill oder unter dem Elektrogrill von allen Seiten knusprig braun werden lassen.

© 2026 coquina.de