Hackbällchen in sämiger Sauce
Kofta Curry

Kofta Curry, oder Hackbällchen in sämiger Sauce, ist ein köstliches Gericht aus der indischen Küche. Die Hackbällchen bestehen oft aus Rind-, Lamm- oder Hühnerhackfleisch, das mit Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Garam Masala vermischt wird. Diese Bällchen werden dann in einer reichhaltigen, cremigen Tomaten- oder Kokossauce gekocht, die ebenfalls mit einer Vielzahl von Gewürzen aromatisiert ist.
Der Geschmack von Kofta Curry ist intensiv und würzig, mit einer angenehmen Schärfe und einer tiefen, komplexen Aromenvielfalt. Die Sauce ist cremig und reichhaltig, was perfekt zu den saftigen Hackbällchen passt. Oft wird das Gericht mit Reis oder Naanbrot serviert, um die köstliche Sauce aufzunehmen.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 EL Kichererbsenmehl
2 Zwiebel(n)
2 TL Ingwer gemahlen
3 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Madras Chilipulver
¼ TL Garam Masala
½ TL Salz
1 Zweig(e) Koriander
1 Chilischote(n) grün
300 g Lammhack

Für die Sauce

2 Zwiebel(n)
½ TL Kreuzkümmel
3 Kardamom, grün
2 TL Ingwer-Knoblauch-Paste
½ TL Madras Chilipulver
¼ TL Kurkuma
¼ TL Garam Masala
1 TL Salz
2 Tomate(n)
1 Chilischote(n) grün
1 EL Joghurt
2 Blätter Koriander gehackt



Hackbällchen in sämiger Sauce



Hackbällchen in sämiger Sauce

Vorbereitung

Zuerst die Koftas zubereiten. Kichererbsen- oder Kartoffelmehl in einer schweren Pfanne trocken

© 2026 coquina.de

rösten. Dabei ständig mit einem Holzlöffel umrühren, bis es nach etwa 2 bis 3 Minuten dunkler wird. Abkühlen lassen. Die Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch Korianderblätter und Peperoni in einem Mixer zerkleinern. Das Hack in eine Schüssel füllen und alle oben aufgeführten Zutaten sowie Chilipulver, Garam Masala, Salz und Kichererbsenmehl oder Speisestärke dazugeben. Gründlich durchkneten und 10 bis 15 Minuten stehen lassen, damit sich die Gewürze gut entfalten können. Die Mischung in 16 gleich große Portionen aufteilen und mit angefeuchteten Händen zu glatten Bällchen formen. Die Koftas 10 Minuten unter einem heißen Grill garen, dabei einmal umdrehen, damit alles überschüssige Öl heraustropft.

Zubereitung

Für die Sauce das Öl in einem mittelschweren Topf erhitzen. Zwiebeln, dazugeben und langsam schmoren. Kreuzkümmelsamen und Kardamomkapseln dazugeben. Wenn die Zwiebeln goldbraun sind, Ingwer-Knoblauchpaste, restliche Gewürze und Salz hinzufügen. Diese Masala-Paste gut kochen, falls nötig, ein bisschen Wasser dazugeben, bis die Gewürze etwas dunkler werden und sich kleine Ölflecken auf der Oberfläche zeigen. Unter ständigem Rühren Tomaten und Joghurt hinzufügen. Die Hitze etwas reduzieren, die gegrillten Koftas in den Topf geben. Noch kurz sautieren, 425 ml Wasser dazugießen, dann zugedeckt bei niedriger Hitze 20-25 Minuten kochen lassen. Die Peperoni und Korianderblätter hinzugeben. Die Konsistenz der Sauce kann jetzt variiert werden: Kocht man sie ein wenig länger, dickt sie ein. Soll sie flüssiger werden, etwas kochendes Wasser hinzugeben.

© 2026 coquina.de