

Lammkoftas mit Rosinenchutney

Heiß &
Tunig



Zutaten

für die Koftas

500g Lammhack
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL gemahlenen Koriander
1 TL gemahlenen Kreuzkümmel
 $\frac{1}{4}$ TL gemahlenen Zimt
 $\frac{1}{2}$ -1 rote Chilischote
1 TL Tomaten Pasata
1 EL frische Pfefferminze
1 EL Koriander
1 TL Paprika (Rosenscharf)
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

für das Chutney

200ml Reisessig
125g brauner Zucker
150g Rosinen
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
4 cm Ingwer
3-10 Chilischoten (je nach Schärfegrad und Schärfewunsch)
1 TL Fischsauce

Zubereitung

Für dieses fantastische Chutney einfach den Reisessig und den braunen Zucker in einem Topf zum kochen bringen. Dann Rosinen hinzugeben – ich nehme dafür gerne Sultaninen, aber probiert auch mal Korinthen aus! Das Ganze muss dann bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen. Derweil könnt Ihr schon einmal die Chilis, den Ingwer, den Knoblauch und die Schalotten würfeln. Wenn die Essig-Zucker-Rosinenmischung die richtige Konsistenz hat können alle Zutaten inkl. der Fischsauce in den Topf. Gut verrühren und den Topf vom Herd ziehen. Nachdem das Chutney abgekühlt ist, muss es nur noch mit einem Mixer püriert werden. Mixt es aber nicht zu fein – ein paar Stückchen sehen nicht nur gut aus, sondern schmecken auch besonders lecker.

Bei der Schärfe ist der persönliche Geschmack gefragt: Ich liebe es, ein angenehmes Prickeln im Mund zu haben, aber mag es nicht, wenn mir beim Essen der ganze Gaumen brennt und ich vor lauter Schärfe nichts mehr schmecken kann. Je nachdem, wie ihr es mögt, solltet ihr auch die Chilis dosieren – bzw. die Chili-Sorte auswählen.

Durch den hohen Zuckergehalt und den Essig hält sich das Chutney eine Weile. Da es bei mir aber immer ratzatz leer ist, kann ich Euch leider nicht genau sagen, wie lange ihr es aufheben könnt. Bei mir hat es jedenfalls ohne Probleme sieben Tage im Kühlschrank überlebt.

Koftas:

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Abkühlen lassen. Chilischote entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Anschließend das Lammhack mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen gut vermischen.

Der Geschmack und die richtige Würzung ist natürlich das A und O. Wenn Ihr das Hack nicht roh probieren könnt (ich kann es jedenfalls nicht!), dann backt ein Probe-Kofta. Ist es gut? Perfekt! Ist es fad? Na dann nichts wie ran an die Gewürze! Manchmal dauert es bei mir sogar 2-3 Probeklößchen, bis ich den richtigen Wums im Fleisch habe. Ich jedenfalls taste mich lieber vorsichtig heran, als völlig versalzene Koftas auf dem Tisch zu haben.

Wenn Euch das Probe-Kofta geschmeckt hat, könnt Ihr aus dem restlichen Hack Bällchen oder „Würstchen“ formen. Diese werden dann portionsweise im heißen Öl (bei mittlerer Hitze) angebraten, bis sie rundherum herrlich braun sind.

Die Koftas schmecken übrigens auch kalt gut (Stichworte: Picknick / Finger Food) und lassen sich prima einfrieren. Nach dem Auftauen solltet Ihr sie in eine feuerfeste Form geben und bei 180°C ca. 5-10 Min. im Ofen erwärmen.

<http://heissundinnig.com/2014/06/27/lammkoftas-mit-rosinen-chutney/>