



CHEFKOCH.DE

Beduine im Hemd

Hab ich von arabischen Kollegen

Teigblätter nebeneinander legen und nach Auftauen zu einer großen Teigplatte ausrollen. Im Öl das Rinderhack scharf anbraten, rühren. Es muss krießelig sein. Zwiebel in kl. Würfel, Schoten, v. Kernen befreit, in Streifen, Ingwer in feinen Streifen dazugeben und mitgaren lassen. Vorsicht, setzt leicht an.

Ohne Fett in einer Pfanne geröstete Pinienkerne und Rosinen dazugeben. Knoblauch pressen und auch dazu. Rosinen hinein, Schmand dazu und gut rühren bis geschmeidige Maße entsteht. Mit den Gewürzen pikant abschmecken. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Koriander fein hacken und unterheben. Ausgekühlte Maße auf Teigplatte geben und aufrollen. Mit Naht nach unten auf kalt abgespültes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 30 - 40 Minuten backen. Zum Servieren Scheiben davon abschneiden und Worcestersauce dazureichen. Ein knackiger frischer Blattsalt passt hervorragend dazu.

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Pck. Blätterteig, TK
- 2 EL Öl
- 600 g Hackfleisch vom Rind
- 2 m.-große Zwiebel(n)
- 2 Chilischote(n)
- Ingwer - Wurzel, frische, 3 cm
- 40 g Pinienkerne
- 30 g Rosinen
- 1 Bund Koriandergrün
- 3 EL Schmand
- ¼ TL Nelke(n), gemahlen
- 1 TL Zimt
- 3 Zehe/n Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Tabasco

Verfasser: Huzel

