

Sambusak charuf (Lampäckchen)

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Backen: ca. 15 Min.

ergibt ca. 24 Stück

FÜLLUNG

3 Esslöffel Pinienkerne

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

wenig Olivenöl zum Dämpfen

500 g gehacktes Lammfleisch

3 Esslöffel glattblättrige Petersilie,
fein gehackt

2 Esslöffel Korianderblättchen,
fein gehackt

1 Teelöffel gemahlener Bockshornklee

1 unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale

½ Teelöffel Piment (Nelkenpfeffer)

1 Messerspitze Cayennepfeffer

½ Teelöffel Salz

Pinienkerne in einer heissen Bratpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch in derselben Pfanne im warmen Öl kurz andämpfen, etwas abkühlen. Fleisch mit den restlichen Zutaten mischen, beiseite gestellte Pinienkerne, Zwiebel und Knoblauch begeben, alles von Hand gut mischen, zugedeckt kühl stellen.

PÄCKCHEN

2 rechteckig ausgewallte Pasta-Teige
(je 56 × 16 cm), in der Länge und
Breite ca. 4 cm grösser ausgewallt

1 Ei, verklopft

ca. 2 Esslöffel Sesam

Teige in je 12 Quadrate schneiden. Füllung auf die Mitte der Teigstücke verteilen, Ränder mit wenig Ei bestreichen. Die 4 Teigecken zur Mitte einschlagen, aneinander drücken, sodass ein Päckchen entsteht. Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit dem restlichen Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen.

BACKEN: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Oder ohne Ei und Sesam portionen-

weise im 180 Grad heissen Öl ca. 3 Min. goldbraun backen. Auf Haushaltspapier abtropfen. Warm oder kalt servieren.

HINWEIS: im Libanon wird an Stelle des Pasta-Teigs Fillo-Teig verwendet.

TIPP: statt Bockshornklee getrockneten Thymian verwenden.



Der passende Wein



Weine aus dem Libanon? – Die gibt es, und sogar sehr gute, z. B. den Château Musar, den Château Kefraya oder den Château Ksara. Sie harmonieren natürlich bestens mit den libanesischen Häppchen. Doch auch ein Côtes du Rhône oder ein Rioja passen gut. Als Alternative eignet sich ein kühles Bier. Zum Abschluss empfiehlt sich ein Arrak. Der libanesischer Traubenbranntwein mit Anisgeschmack «schliesst den Magen». Er erinnert an den türkischen Raki oder den griechischen Ouzo und wird mit Wasser verdünnt getrunken.

TRINKTEMPERATUREN

alle Rotweine: 16–18 Grad

Arrak: eisgekühlt oder 16 Grad

Die Rezepte sind für eine Party mit ca. 6 Personen berechnet. Dazu serviert man Pitta-Brot, das libanesischer Fladenbrot. Es wird aus Weiss- oder Vollkornmehl hergestellt und ist bei Grossverteilern oder in orientalischen Spezialitätenläden erhältlich.

