

# Braten Rezepte

## Arabischer Hackbraten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hack, Tomate

---

|       |              |  |       |       |                       |
|-------|--------------|--|-------|-------|-----------------------|
| 2     | Brötchen     |  |       |       | -gemahlen             |
|       | - vom Vortag |  |       |       | Cayennepfeffer        |
| 2     | Zwiebeln     |  |       |       | Pfeffer aus der Mühle |
| 100 g | Mandeln      |  | 100 g |       | Mandelblättchen       |
|       | -gehackt     |  | 150 g |       | Magermilchjoghurt     |
| 6     | Essl. Öl     |  | 2     |       | Zitronen              |
| 600 g | Hackfleisch  |  |       |       | - davon               |
|       | -gemischtes  |  | 3     | Essl. | Zitronensaft          |
| 2     | Eier (M)     |  | 150 g |       | saure Sahne           |
| 100 g | Rosinen      |  |       |       | Zucker                |
|       | Salz         |  | 2     | Bund  | glatte Petersilie     |
|       | Kreuzkümmel  |  | 400 g |       | Tomaten               |

---

Die Brötchen in lauwarmen Wasser einweichen. Die Zwiebeln pellen, würfeln, mit den Mandeln in 1/3 Öl anrösten, abkühlen lassen, mit dem Hackfleisch, den ausgedrückten Brötchen, Eiern und Rosinen zu einem Teig verkneten. Mit Salz, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Pfeffer kräftig würzen.

Hackteig zu einem Laib formen, auf ein gefettetes Backblech setzen. Die Oberfläche mit etwas Wasser glatt streichen, mit der Hälfte der Mandelblättchen bestreuen und gut andrücken. Im heißen Ofen bei 180° C auf der 2. Schiene von unten 50-60 Minuten backen.

Restlichen Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Joghurt, ein Drittel von Zitronensaft, saure Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel verrühren, ein Drittel der gehackten Mandeln dazugeben.

Die Petersilienblättchen abzupfen, Tomaten putzen, in Spalten schneiden. Restlicher Zitronensaft, etwas Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und restlichem Öl verschlagen, mit Petersilie und Tomaten mischen, mit Joghurtdip und Mandeln garnieren, zum Hackbraten servieren.

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten