

Hackfleisch Rezepte

Brotfladen Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen

		Teig	
400 g	Halbweißmehl	1	Essl. Olivenöl
1	Teel. Salz		ca. 2,5 dl Wasser, lauwarm
1	Beutel Trockenhefe		
		Füllung	
300 g	Schweinefleisch, gehackt	1	Tomate, (ca. 100 g)
1	Ei		Pfeffer
2	Essl. Milch		Paprika
1	mittelgr. Zwiebel, (ca. 80 g)		Salz
100 g	gelbe Peperoni		wenig Cayennepfeffer
100 g	rote Peperoni		
		Sonstiges	
		Tsatsiki*	
1	Salatgurke (ca. 400 g)	2	Vollmilch-Joghurts, (180 g)
	Salz		-4 Knoblauchzehen
		Salat*	
1	Kopfsalat (ca. 300 g)	20 g	Radiesli
		Sauce*	
	wenig Senf	1	Essl. Sojasauce
	Pfeffer	1	Essl. Aceto balsamico
	Paprika		-2 El Essig
	Salz	3	Essl. öl (ca. 50 g)
	Knoblauchpulver		

Für den Teig das Mehl mit dem Salz und der Trockenhefe mischen. Öl und Wasser zufügen und zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen einige Minuten kräftig kneten, zugedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen. Für die Füllung das gehackte Schweinefleisch in eine Schüssel geben. Das Ei mit der Milch verrühren, 1 Esslöffel davon zum Bestreichen auf die Seite stellen, den Rest zum Hackfleisch geben. Die Zwiebel schälen, fein hacken. Die Peperoni halbieren, entkernen und mit der Tomate in kleine Würfel schneiden, zum Fleisch geben. Alles gut verkneten und die Masse kräftig würzen. Für das Tsatsiki die Gurke schälen, an der Röstiraffel reiben, wenig Salz drüberstreuen. Die Gurke etwas ziehen lassen, dann die Flüssigkeit abschütten, die Gurke leicht auspressen. Die Joghurts beimischen, den Knoblauch dazupressen und mit Salz abschmecken, bis zum Servieren kühl stellen. Backofen auf 220 C vorheizen. Den Teig in acht gleich große Stücke schneiden, jedes Stück auf ein wenig Mehl zu einer Kugel rollen, und diese, ca. 1 cm dick, zu Rondellen auswallen. Aus den Rondellen kleine Körbchen formen, die Ränder mit den Fingern so zusammendrücken, dass ein gezackter Rand entsteht. Die Körbchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Hackfleischmaße ebenfalls achteln und in die Mitte der Körbchen füllen. Die Teigländer mit Ei-Milch-Mischung bestreichen. Das Blech in die Ofenmitte schieben und das Gericht während 25 bis 30 Minuten backen. Den Kopfsalat waschen, rüsten, die Blätter in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Radiesli waschen, in Scheiben schneiden. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, den Salat kurz vor dem Servieren damit anmachen, mit Radiesli garnieren. Die warmen Brotfladen zusammen mit dem Tsatsiki und dem Salat servieren. Die Hackfleischmasse in die Mitte der Körbchen geben und die Teigländer mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen.