

Hackfleisch Rezepte

Gözleme Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Türkei, Fleisch

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

500 g Mehl
300 ml Wasser
1/2 Teel. Salz

1/2 Teel. Hefe
1 Teel. Zucker
60 g Margarine

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

1/2 kg Hackfleisch
1 große Zwiebel
50 ml Öl (Mais-, Oliven- oder
- Sonnenblumenöl)
1 Bund Petersilie

1 Teel. Salz
1/2 Teel. Pfeffer
1/2 Teel. Thymian
1 mittelgr. Tomate
1 Essl. Tomatenmark

Zubereitung des Teiges:

Mehl in der Mitte öffnen, Salz und Wasser (je nach Konsistenz des Teiges) hinzufügen und daraus einen Teig kneten. Hefe und Zucker in einer 1/4 Tasse Wasser auflösen. Eine Mulde im Teig herstellen und hinzufügen. Den Teig weiter kneten, dann mit einem sauberen Tuch bedecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung der Füllung: Traditionelle Zubereitung von Gözleme. Zwiebel hacken und in Öl anbraten. Das Hackfleisch hinzufügen und auch anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Dann beiseite stellen. Petersilie fein hacken, Tomaten in Würfel schneiden. Salz, etwas Pfeffer und Tomatenmark zu der Fleischmasse geben und vermischen. Vom Teig kleinere Stücke abschneiden mit dem Nudelholz bis auf die Größe eines Tellers ausrollen. Die Teigflächen vor dem Backen mit etwas Olivenöl bestreichen. Zutaten auf die eine Hälfte des Teiges legen, mit der anderen Hälfte zudecken, Kanten zusammendrücken. Danach in einer Pfanne oder auf einer Metallplatte anbraten. Angebratene Teigtaschen vom Herd nehmen, etwas Butter auftragen und servieren.