

Rezept

Lammfleisch-Lahmacun

Ein Rezept von Lammfleisch-Lahmacun, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Mehl (Type 550)	1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)
1 TL Zucker	2 EL Olivenöl
3 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
4 Tomaten	1/2 Bund glatte Petersilie
300 g Lammhackfleisch	2 EL Olivenöl
4 EL Tomatenmark	2 TL Harissa (Chiliwürzpaste)
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1-3 TL Sumak (gemahlene, getrocknete Steinfrüchte des Sumach-Strauchs)
Salz	2 Mini-Römersalate
3 EL Zitronensaft	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
2 Stängel Dill	Pizzastein (nach Belieben)
Mehl zum Arbeiten	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln und darin auflösen. Mit Zucker und Öl zum Mehl geben. Alles zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen. Knapp 30 Min. vor dem Backen den Backofen auf 250 ° vorheizen, dabei das Backblech oder eventuell einen Pizzastein (unten) in den Ofen schieben.
2. Für den Belag die Zwiebeln schälen und 2 Zwiebeln in dünne Ringe hobeln, übrige Zwiebel fein würfeln. Knoblauch schälen, durchpressen. Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden. 2 Tomaten grob reiben, restliche Tomaten halbieren, entkernen, klein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, hacken. Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch, geriebenen Tomaten, der Hälfte der Petersilie, Öl, Tomatenmark, Harissa, Kreuzkümmel, 1 TL Sumak und Salz vermengen.
3. Für den Salat die Salatblätter ablösen, waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Zitronensaft mit Öl verrühren, salzen, pfeffern. Dill abbrausen und trocken schütteln, Dillspitzen abzupfen und unter die Sauce mischen. Mit dem Römersalat vermischen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in 10 Stücke teilen. Nacheinander die Teigstücke dünn ausrollen (ca. 25 cm Ø) und auf ein Stück Backpapier geben. Die Hackmasse darauf verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Aufs heiße Blech oder eventuell den heißen Stein ziehen und ca. 8 Min. backen.

5. Fertige Lahmacun aus dem Ofen nehmen, mit etwas Salat, Zwiebelringen, Tomatenwürfeln belegen, mit übriger Petersilie und Sumak bestreuen. Servieren. Dann nach und nach die restlichen Lahmacuns zubereiten.