

Rezept

Briouats mit Hackfüllung

Ein Rezept von Briouats mit Hackfüllung, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 kleine Zwiebel | 4 Knoblauchzehen |
| 2 EL Öl | je 1/2 Bund Petersilie und Minze |
| 250 g Lamm- oder Rinderhackfleisch | je 1 TL edelsüßes Paprikapulver, frisch geriebene Muskatnuss und gemahlener Koriander |
| 1 EL Zitronensaft | Salz |
| gemahlener Pfeffer | 2 Blätter Yufka- oder 4 Blätter Filo-Teig (möglichst eckige Blätter nehmen) oder 4 Platten tiefgekühlter Blätterteig und etwas Mehl |
| 60 g Butter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel mit Knoblauch darin bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten garen, sie sollen weich, aber nicht braun werden. In eine Schüssel füllen.
2. Kräuter waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. Mit dem Hackfleisch zu den Zwiebeln geben. Mit Paprika, Muskat, Koriander und dem Zitronensaft mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles durchkneten, bis es gut zusammenhält.
3. Und jetzt kommt's auf den Teig an: Yufka-Teigblätter vorsichtig auseinander lösen. Die Butter zerlassen, aber nicht bräunen. Den Teig in etwa 10 cm breite und gut 20 cm lange Streifen schneiden und jeweils mit etwas Butter einpinseln.
4. Filo-Teig: 2 Teigblätter mit etwas Butter einpinseln, jeweils mit 1 unbestrichenen Teigblatt belegen und erst dann wie oben beschrieben in Streifen schneiden.
5. Blätterteig: Der muss erstmal auftauen, was aber mit 15-20 Minuten schnell geht. Die Teigplatten dazu voneinander lösen und unter einem Küchentuch auftauen lassen, damit sie nicht trocken werden. Danach auf wenig Mehl so dünn wie möglich ausrollen und wieder wie oben schneiden.

6. Jetzt sich schon mal gedanklich vorstellen, wie man die Streifen in Dreiecke falten kann. Man fängt links an: im ersten Drittel des Teigstreifens unten rechts knapp 1 EL Füllung verteilen. Die obere linke Ecke nach unten rechts über die Füllung klappen. Das erste Dreieck ist da. Und das klappt man jetzt komplett nach rechts, dann nach oben und danach wieder nach rechts. Jetzt ist noch ein Teigfitzelchen übrig, das klappt man einfach über das Dreieck Fertig!
-
7. Den Backofen auf 200 Grad (auch schon jetzt: Umluft 180 Grad) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auskleiden. Die Teigecken aufs Blech legen und mit der übrigen Butter bepinseln. Teigtaschen im Ofen (Mitte) ungefähr 15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Warm oder lauwarm schmecken sie am besten.