

## Rezept

# Chapati mit Würzbutter

Ein Rezept von Chapati mit Würzbutter, am 28.06.2026

## Zutaten

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>200 g</b> Mehl (Type 1050)           | <b>1 TL</b> Salz                     |
| <b>2 TL</b> Rapsöl (oder Butterschmalz) | <b>1 Bund</b> Koriandergrün          |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                  | <b>100 g</b> weiche Butter           |
| <b>50 g</b> gesalzene Erdnüsse          | <b>1/2 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel |
| <b>1 Prise</b> Cayennepfeffer           | Mehl zum Arbeiten                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz mischen. Nach und nach ca. 250 ml lauwarmes Wasser und Öl (oder Butterschmalz erst zerlassen) zugeben und mit den Händen so lange kneten, bis ein weicher, gut formbarer Teig entsteht. Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und grob hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit der weichen Butter verkneten. Erdnüsse grob hacken und unter die Butter mischen. Die Würzbutter mit Salz, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel würzen und kalt stellen.
3. Den Teig in 6 Portionen teilen. Jede Portion mit etwas Mehl bestreuen und so dünn wie möglich ausrollen. Fladen aufeinanderstapeln, immer ein Stück Backpapier einlegen. Den Stapel in ein feuchtes Tuch einwickeln, damit der Teig nicht brüchig wird.
4. Teigfladen auf eine Grillplatte legen und auf dem heißen Grill backen. Wenn der Teig Blasen wirft, einmal umdrehen. Auf jedem Chapati nach dem Backen ein Stück Würzbutter schmelzen lassen. Oder die Chapati als Unterlage für saftiges Grillgut verwenden.