

Schamburek

Kurdische Fladenröllchen mit Hackfleisch - Gemüsefüllung

Zutaten:

Teig:

1 kg Mehl
1 Würfel Hefe
1-2 TL Salz
0,5-0,75 l Wasser
6-8 EL Öl

Füllung:

2-3 Zwiebeln
1-2 Stg. Porree
2 Paprika
etwas Fett zum anbraten
300-500 g Rindergehacktes
1 Dose Tomatenmark
Gewürze: Paprika scharf
 Salz, Pfeffer
 Gemüsebrühe (gekörnt)
 Knoblauch, Chilipfeffer
 nach Geschmack noch Minze

Anmerkung: Die Mengenangaben sind nur Richtwerte.

Zubereitung Teig:

1. Aus den Zutaten einen Hefeteig kneten.
2. An einem warmen Ort ca. 2-3 Std. (besser über Nacht) gehen lassen.

Zubereitung Füllung:

1. Gemüse putzen, fein zerkleinern.
2. Gemüse in einer Pfanne in etwas Fett bei mittlerer Hitze andünsten.
3. Rindergehacktes zum Gemüse geben, ca. 10 Min. mitdünsten.
4. Tomatenmark hinzufügen.
5. Gemüse-Hackfleischmasse nach Wunsch mit Gewürzen abschmecken.

Zubereitung:

- 1. Backofen auf 250°C vorheizen!**
- 2. Hefeteig noch einmal durchkneten.**
- 3. Arbeitsfläche mit etwas Öl einstreichen.**
- 4. Etwas Teig mit den Fingern zu einem dünnen Fladen (10-20 cm Durchmesser) formen, mit der Füllung bestreichen und aufrollen.**
- 5. Die Röllchen auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen**
- 6. Röllchen mit etwas geschlagenem Ei bestreichen**
- 7. Bei 250°C bis ca. 40 Min. auf mittlerer Schiene backen.**