

SAMBUSKEH - HACKFLEISCH-PÄCKCHEN MIT PINIENKERNEN

Zutaten (Füllung)

- 3 TL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 350g Hackfleisch vom Lamm oder Rind
- 1/2 TL Salz
- 3 TL [Baharat](#)
- 40g Pinienkerne

Zutaten (Teig)

- 500g Mehl
- 3 EL Pflanzenöl
- 125ml Bier
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz

Für die Füllung das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zwiebel darin weich und glasig schwitzen; in eine Schüssel geben. Das Fleisch in der Pfanne braun braten, eventuell noch etwas Öl hinzufügen, und das Salz sowie die Baharat-Gewürzmischung darüberstiegen. Unter die Zwiebel mengen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann unter das Fleisch mengen. Die Mischung vollständig erkalten lassen. Sämtliche Zutaten für den Teig mit 125ml lauwarmem Wasser in einer grossen Schüssel verkneten und dann in eine mit Mehl bestäubte Schüssel geben. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig vierteln. Jeweils eine Portion mit dem Nudelholz etwa 3mm dick ausrollen. Kreisscheiben mit einem Durchmesser von etwa 7cm ausschneiden - eine Tasse oder eine Schale eignen sich dazu. 1 1/2 TL der Füllung mittig auf jeden Taler geben und den Teig zu einem Halbmond zusammenfalten. Die Halbmond-Taschen versiegeln. Hierzu die Ränder fest mit den Finger zusammendrücken und dann etwas aufrollen oder mit den Zacken einer Gabel eindrücken, damit ein gewellter Rand entsteht. Das Öl in einem Topf auf 180°C erhitzen und die Päckchen portionsweise etwa 4 Minuten backen; nach etwa 2 Minuten wenden, wenn die erste Seite goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren. Die Taschen schmecken gut zu Hummus, Baba Ganoush oder Labneh.

LaCucina