

Beduine im Hemd

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Blätterteig

2 EL Öl

600 g Rindsfaschiertes

2 Zwiebeln

2 Chilischoten

3 cm frische Ingwerwurzel

40 g Pinienkerne

30 g Rosinen

1 Bund Koriandergrün

3 EL Sauerrahm

¼ TL Nelken, gemahlen

1 TL Zimt

3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Blätterteig auftauen und zu einer großen Teigplatte ausrollen.

Faschiertes im Öl scharf anbraten.

Chilischoten von den Kernen befreien und in Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Ingwer in feine Streifen schneiden und mitbraten.

Pinienkerne und Rosinen bei kleiner Hitze anrösten, mit dem Sauerrahm und den restlichen Gewürzen zur Fleischmasse geben und auskühlen lassen. Rohr auf 180°C vorheizen.

Den Koriander fein hacken und unterheben. Die Fülle auf eine Teigplatte geben und zu einem Strudel rollen. Die Ränder mit Wasser bestreichen, damit die Fülle beim Backen nicht herausrinnt.

Mit der Naht nach unten auf ein kalt abgspültes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 30-40 Minuten backen.

Gutes Gelingen!