



Sanbusak

libanesische Teigtaschen

Zutaten

für den Teig

175 g Mehl
½ TL Salz
2 EL Olivenöl
50 ml Wasser

für die Füllung

3-4 EL Olivenöl
1 große Zwiebeln, fein gehackt oder gerieben
200 g mageres Hackfleisch
1 TL Piment
1 TL Cumin (Kreuzkümmel)
1 große Prise Zimt
Salz, Pfeffer
Saft 1 Zitrone
3 EL Rosinen
150 ml heißes Wasser
3 EL frische Minze, fein gehackt
2 EL frisch geröstete Pinienkerne

Zubereitung

Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Öl hinein gießen und mit den Fingern untermischen. Wasser zugießen und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin ca. 10 Minuten dünsten. Temperatur erhöhen und das Fleisch anbraten. Die Gewürze zugeben und weitere 2-3 Minuten braten. Zitronensaft, Rosinen und Wasser zugeben und ca. 20 Minuten schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Den Teig ausrollen, eventuell erst mit nur einer Hälfte beginnen. Mit einem Ausstecher runde Plätzchen ausstechen. Den restlichen Teig neu verkneten, ausrollen und -stechen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Statt Fleisch kann man auch mit Spinat oder Schafskäse füllen.



orientalisches buffet

حارة الشرق

