Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Dürüm - selbstgebackenes Fladenbrot mit Köfte

In der Köstlich Kulinarisch Spezial Woche sind wir heute bei Hobbyköchin Erengül Jindrak- Kartal in Herzogenburg (Bezirk St. Pölten) zu Gast. Mit ihrem selbst gebackenen Fladenbrot hat sie kulinarisch schon viele Herzen erobert. Die Hobbyköchin serviert Dürüm. Dabei wird das Fladenbrot mit Köfte und weiteren Zutaten eingerollt. Ihr Küchengeheimnis: In den Teig kommt immer Germ vermischt mit etwas Backpulver.

Zutaten:

Zutaten Fladenbrot:

- 1 kg glattes Mehl (etwa 16 bis 18 Stück Fladenbrot)
- 700 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Packerl Trockengerm
- 1 EL Salz
- 1/2 Kaffeelöffel Natron oder Backpulver
- 2 El Öl (Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Rapsöl)

Zutaten Köfte (faschierte Röllchen)

- 1kg Rinderfaschiertes
- 2 große Zwiebel, fein gehackt
- 1EL Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 1/16 ml Öl
- 1/16 ml Wasser
- 1 Kaffeelöffel Kreuzkümmel gemahlen
- 1 Kaffeelöffel Thymian
- 1 El roter Paprika gemahlen
- 3 eingeweichte Semmeln

Zubereitung:

Mehl, Germ, Salz, Natron oder Backpulver trocken vermischen, danach das lauwarme Wasser unterrühren und gut kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
Erst zum Schluss wird das Öl in den geschmeidigen Teig eingeknetet.
Den fertigen Teig zugedeckt 15 bis 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Küchengeheimnis: Germ mit Natron (Backpulver) vermischt, sorgt dafür, dass das Brot besser verträglich ist.
Nach der Ruhezeit die Teigknödel formen, auswalken und in der gut vorgewärmten, beschichteten Pfanne, ohne Öl, backen.
Für die Köfte:
Das Faschierte wird mit allen Zutaten gut vermischt. Danach lassen wir die Masse zugedeckt im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen. Das Faschierte in kleine, längliche Röllchen formen und in der Pfanne herausbraten.

Das Dürümbrot füllen wir mit den faschierten Röllchen, geben dazu geschnittenen Zwiebel, Tomaten, etwas Salz, Joghurt, etwas Fetakäse und rollen das Brot ein.
Mahlzeit und gutes Gelingen.