

Frittierte Rosen-Teigtaschen mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

200 g Rinderhack	1 Ei	1 Strauchtomate
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	100 g Tomatenmark
1 EL Zucker	250 g Joghurt, 3,5%	200 ml Milch
500 g Mehl	1 Hefewürfel	1 Bund Blattpetersilie
1 Zweig Dill	3 l Sonnenblumenöl	Sumak-Mischung
Paprikapulver, edelsüß	Paprikapulver, scharf	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und den Zucker hinzugeben. Das Mehl vorsichtig mit dem Hefe-Wasser- Gemisch, der Milch, dem Ei und etwas Sonnenblumenöl zu einem Teig verrühren und etwas ruhen lassen. Die Blätter der Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, fein raspeln und andrücken. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, darin das Hackfleisch mit den Zwiebeln anbraten und das Ganze mit Salz, der Petersilie, den beiden Paprikapulversorten und der Sumak-Mischung würzen. Die Tomate vom Strunk befreien und klein würfeln. Das Tomatenmark in einer Pfanne in etwas Öl anbraten und die Tomate hinzugeben. Den Teig dünn ausrollen und in zentimetergroße Vierecke schneiden. Etwas Füllung auf jedes Viereck geben und zu Rosen formen. Die Teigtaschen in einem großen Topf mit viel Sonnenblumenöl ausbacken. Die Dillblätter abzupfen, den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Das Ganze mit dem Joghurt verrühren und mit Salz würzen. Die Teigtaschen auf Tellern anrichten und mit dem Joghurt und der Tomatensoße garnieren.

Faruk Yalcin am 24. November 2010