

Hackfleisch-Röllchen, Dip, Fladenbrot und 'opska-Salat

Für zwei Personen

Für die Kebaptscheta:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 mittelgroße weiße Zwiebel	5 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 Msp. Bohnenkraut	1 Msp. Piment
1 Msp. Kümmel	1 Msp. Paprikapulver	1 Msp. Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

3 Fleischtomaten	$\frac{1}{2}$ Gurke	1 kleine rote Zwiebel
200 g Feta aus Kuhmilch	Tafelessig	1 Zweig glatte Petersilie
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

$\frac{1}{2}$ Gurke	250 g Griechischer Joghurt (3,8%)	1 Zitrone
4 Zweige Dill	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fladenbrot:

250 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Hefe	50 ml Olivenöl
Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Kebaptscheta:

Die Zwiebel abziehen und mit einer Reibe reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kümmel, Bohnenkraut, Piment, Paprika und Oregano in einer kleinen Schüssel vermengen. Hackfleisch, Zwiebel und Petersilie miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und der Gewürzmischung abschmecken. Anschließend daraus ca. 10 cm große Würste formen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl ca. 10 Minuten scharf anbraten.

Für den Salat:

Die Gurke schälen, Zwiebel abziehen, Tomate vom Strunk befreien und alles in Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Feta mit einer Küchenreibe über den Salat reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Petersilie über den Salat streuen.

Für den Dip:

Die Gurke waschen und mit einer groben Reibe reiben. Den Gurkensaft ein wenig abtropfen lassen bzw. ausdrücken. Zitrone halbieren, pressen und den Saft auffangen. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Joghurt, Gurke und Dill in einer Schüssel vermengen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot:

Die Hefe, 200 g Mehl, Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermengen und nach und nach 150 ml lauwarmes Wasser hinzufügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Auf einer mehlbestreuten Fläche zu kleinen, dünnen, runden Fladen formen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ausbacken.

Die Bulgarischen Kebaptscheta – Hackfleischröllchen mit Joghurt-Dip, Fladenbrot und Šopska-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Grüner am 08. Mai 2017