

Armenische Tomatensuppe, Hackfleischkloß, Börek, Tsatsiki

Für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

250 g Rinderhackfleisch	1 rote Zwiebel	100 g Milchreis
2 EL Tomaten-Paprikamark	1 TL gerebelter Dill	1 TL gerebelter Oregano
1 TL gemahlener Ingwer	1 TL gemahlener Kurkuma	Salz, Pfeffer

Für den Blätterteig:

1 Rolle Blätterteig	1 Ei	100 g Feta
100 g Gouda		

Für den Tsatsiki:

100 g Magerquark	100 g griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 TL gerebelte Dill	Salz	Pfeffer

Für die Tomatensuppe:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

1,5 Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwiebel abziehen und in einem Multizerkleinerer kleinhacken. Etwas Wasser dazugeben und nochmals aufmixen, um eine breiige Zwiebelmasse zu erhalten.

Zwiebelmasse, Milchreis, Oregano, Dill und jeweils ein halber TL Ingwer, Kurkuma, Salz und Pfeffer mit dem Hackfleisch vermengen. 2 mittelgroße Klöße aus der Hackfleischmasse formen und in einen Topf legen. Mit vorab aufgekochtem Wasser übergießen und auf mittlerer Stufe kochen.

Tomatenmark in das Wasser einrühren und mit restlichem Ingwer, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen. Ziehen lassen bis der Reis und das Fleisch gar sind.

Für den Blätterteig:

Blätterteig ausrollen. Feta mit einer Gabel zerdrücken. Gouda reiben und mit Feta vermengen. Auf Blätterteig verteilen und Teig zusammenrollen.

Mit einer Gabel kleine Löcher in den Teig stechen auf allen Seiten. Rolle in 5-6 gleichmäßig große Stücke schneiden und auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Eigelb von Eiweiß trennen und Blätterteigstücke mit Eigelb bestreichen. 15 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.

Für den Tsatsiki:

Joghurt mit Quark vermengen. Gurke in sehr kleine, dünne Stifte schneiden und unterheben. Mit Dill, Salz und Pfeffer würzen.

Johanna Karajan am 31. Juli 2024