



Gebackene Lauchröllchen **Fata'ir Kurrath**

Herkunft: Ägypten

Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 2 Stunde(n)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Arabischer Strudelteig

100 g fettes Lammfleisch

500 g Lauch

1 EL Koriander

1 TL Kurkuma

4 TL Muskatnuss frisch gerieben

1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

1 Prise Salz

5 EL Öl zum Bestreichen

Vorbereitung

Den Teig zunächst vorbereiten und ruhen lassen.

Nun den Teig in 12 Stücke teilen und jedes dünn ausrollen. Die Lagen durch Pergamentpapier getrennt unter einem feuchten Tuch ruhen lassen.

Für die Füllung das Fett kleinschneiden. Den Lauch fein hacken.

Zubereitung

Das Fett in einer Pfanne 5 Minuten erhitzen, bis es zur Hälfte zergangen ist. Den Lauch im Fett weich dünsten. Nun die Gewürze und Salz hinzufügen und so lange weiterbraten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

Die Teiglagen zu sehr dünnen Rechtecken auseinanderziehen. Etwas Füllung auf den unteren Rand legen und den Teig dann aufrollen, dabei die Seiten einschlagen. Die Röllchen mit Öl bepinseln und mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 225° etwa 15 Minuten hellbraun und knusprig backen.