Hühnerpasteten
Fata'ir Dadschadsch

Herkunft: Arabische Emirate
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 1 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 1 Stunde(n)

Zutaten für 16 Stück

500 g Arabischer Hefeteig
1 ganzes Hähnchen (ca. 1 KG)
3 Zwiebel(n)
5 EL Butter
2 Tomate(n)
1 TL Kurkuma
1 TL Paprika rosenscharf
½ TL geriebene Limonenschale
½ TL Cayennepfeffer
1 Prise Salz
1 Zweig(e) Petersilie glatt
100 ml Öl zum Bestreichen

Vorbereitung

Zubereitung

Butterfett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. DieTomaten hineingeben und so lange unter Rühren braten lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist.
Das Hühnerfleisch, Gewürze und Salz hinzufügen und kurz mit anrösten, dann die Petersilie unterrühren. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
Den Teig in 16 Stücke teilen, zu Bällchen formen und diese ausrollen. Etwas Füllung in die Mitte geben und den Teig darüber klappen. Die Ränder fest zusammendrücken.
Die Halbmonde auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 225°C 15 Minuten backen. Mit zerlassenem Fett bestreichen und nochmals 15 Minuten backen.

© 2024 coquina.de