Pizzabrot mit Hackfleisch
Paratha

Pizzabrot mit Hackfleisch, auch bekannt als Paratha, ist eine köstliche Fusion aus indischer und italienischer Küche. Dieses Gericht kombiniert die herzhaften Aromen von gewürztem Hackfleisch mit dem knusprigen, buttrigen Teig eines traditionellen Parathas.
Der Geschmack ist reichhaltig und würzig, dank der typischen indischen Gewürze wie Kreuzkümmel, Koriander und Garam Masala, die dem Hackfleisch hinzugefügt werden. Der Teig selbst ist weich und leicht knusprig, was einen wunderbaren Kontrast zur saftigen Hackfleischfüllung bietet. Oft wird das Pizzabrot mit Hackfleisch mit einem Hauch von Käse überbacken, was dem Ganzen eine zusätzliche cremige Note verleiht.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 45 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Weizenmehl
1 TL Salz
2 EL Butterschmalz
125 ml Wasser

Für die Füllung

1 EL Öl
250 g Rinderhack
1 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 EL Madras Curry

Zum Besteichen

1 TL Butterschmalz

Vorbereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Das Butterschmalz schmelzen und lauwarm zu dem Mehl geben, alles mit Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten und 10 Minuten kneten. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälenund fein hacken.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch zum Hackfleisch geben und 5 Minuten mitbraten. Wenn alle Flüssigkeit verdampft ist, mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Die Hackfleischmasse abkühlen lassen. Den Teig in 16 Portionen aufteilen und Kugeln daraus formen. Zu runden Fladen ausrollen und jeweils in die Mitte einen Klecks Hackfleischmasse geben. Teigränder darüber schlagen und zusammenkneten. Erneut zu

© 2026 coquina.de

Fladen ausrollen und mit flüssigem Butterschmalz einpinseln. In einer gusseisernen oder beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Diese Fladen isst man mit verschiedenen Chutneys, sie schmecken auch mit Joghurtsauce sehr köstlich.

© 2026 coquina.de