Pizza mit Fleischbelag

Lahmacun

Lahmacun, auch bekannt als türkische oder armenische Pizza, ist ein dünnes Fladenbrot aus Hefeteig, das vor dem Backen mit einer würzigen Mischung aus Hackfleisch, Zwiebeln und Tomaten bestrichen wird. Es wird traditionell heiß direkt aus dem Backofen gegessen und ist ein beliebter Imbiss in der Türkei.
Lahmacun wird oft mit Zwiebelstückchen, Petersilie und einem Zitronenviertel serviert. Es kann nach Geschmack mit Zitronensaft beträufelt und mit Pul Biber (Chilipulver) gewürzt werden.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Weizenmehl
5 EL Milch
2 Ei(er)
6 EL Butter
1 Prise Salz
2 TL Zucker
1 Zwiebel(n)
3 Tomate(n)
1 Zweig(e) Petersilie
2 EL Dill
2 Chilischote(n)
500 g Rinderhack
1 Prise Pfeffer schwarz
1 TL Rosenpaprika
20 g Hefe

Vorbereitung

Das Mehl in eine Teigschüssel sieben und in die Mitte die Hefe krümeln. Lauwarme Milch, verquirlte Eier und 4 Esslöffel weiche Butter dazugeben. Salz und Zucker auf den Mehlrand streuen. Aus diesen Zutaten einen Hefeteig kneten. Den Teig in eigroße Stücke aufteilen und 20 Minuten unter einem feuchten Tuch bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen, überbrühen, enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Die Kräuter waschen, trockenschleudern und fein hacken. Die Peperoni waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Alles mit dem Hackfleisch verkneten, salzen und pfeffern. Rosenpaprika zugeben. Die Teigstücke ½ cm dick ausrollen, auf ein mit der restlichen Butter ausgepinseltes Backblech setzen und die Hackfleischmischung

© 2026 coquina.de

darauf verteilen. Das Ganze nochmals 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen lassen, bis die Teigränder eine hellbraune Farbe angenommen haben.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de