

Fatayer – korrigiertes Rezept

(gefüllte Teigtaschen)

50 Stück (Kugeln à 30-35 g)

Korrigiertes Rezept: im Heft Infos und Ideen ist als Flüssigkeitszugabe ca. 2 dl angegeben. Da hat sich leider ein Fehler eingeschlichen. **Richtig ist 4-5 dl.**

Teig

1 kg	Mehl
wenig	Hefe
4-5 dl	Wasser
1½ TL	Salz

• Mehl und Salz in eine Schüssel geben • mischen • wenig Hefe «hineinbröckeln» • Wasser nach und nach begeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten • mit einem feuchten Tuch zudecken • ums Doppelte gehen lassen.

Fleischfüllung

300-400 g	Rindfleisch, gehackt
200 g	Zwiebeln
250 g	Tomaten
200 g	Peperoni
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie
2 TL	Paprikapulver, scharf
2 EL	Tomatenpüree
2 EL	Granatapfelsirup
	Salz, Pfeffer
wenig	Sonnenblumenöl in einem Schälchen bereitstellen

• Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Knoblauch fein schneiden oder im Mixer zerkleinern • Fleisch in eine Schüssel geben • Gemüsemix, fein geschnittene Petersilie und übrige Zutaten (ohne Sonnenblumenöl) begeben • durchkneten.

• Teig in Stücke à 30-35 g schneiden • Bällchen formen • auf ein mit Blechrein belegtes Blech geben • Hände im Sonnenblumenöl befeuchten und die Teigbällchen zu dünnen Rondellen drücken • etwas Fleischfüllung in die Mitte geben • von vier Seiten Rand darüber ziehen.

oder für Halbmonde

• Füllung auf die eine Hälfte jeder Rondelle geben • mit der anderen Teighälfte verschliessen.

Backen: unterste Schiene, ca. 8 Min. bei 250 °C (Umluft), evtl. 2-3 Min. auf mittlerer Schiene fertig backen (Fatayer sollten leicht braun sein).

Varianten

mit Spinat: Spinat (frisch oder gefroren) andämpfen • mit Salz, Pfeffer, Zatar würzen • füllen und backen, siehe Fleischfüllung (frischen Spinat vor dem Einfüllen ausdrücken!).

ohne Füllung: Olivenöl, Zatar und wenig Salz auf die Teigfondellen geben • backen wie gefüllte Teigtaschen.