



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Mhamra – Scharfe Paprikafladen

Dieses Rezept ist vielleicht vergleichbar mit einer Art Syrischer Pizza. Oder den Türkischen Pide. Und doch wieder ganz anders.

Es sind Brotfladen mit einer Paprikapaste bestrichen, die traditionell im Tannur Ofen über offenem Holzfeuer gebacken werden. So leicht lässt sich das nicht nachmachen – und doch dann wieder ganz leicht. Ich mache die gerne direkt auf dem Grill. Klappt prima und liefert euch eine extrem leckere Beilage bei eurem nächsten Grill-Abend mit Freunden. Sie werden aber auch im Backofen gut – wie jede Pizza eben auch.

Wer sie im Backofen macht und etwas „Rauch“ Geschmack hinzufügen will, kann ja die Paprikapaste mit etwas geräuchertem Paprikapulver würzen. Bei einer Bloggerin habe ich gelesen, dass Mhamra am Straßenrand heiß aus einem Tannur heraus als Snack verkauft werden. Sie werden aber auch zu den klassischen Mezze – kleine Speisen/Vorspeisen – gereicht.

Einige Rezepte verwenden zum Würzen auch noch Granatapfel Molasse. Dies ist ein klassisches Gewürz im Mittleren und Nahen Osten. Es ist sehr sauer, zugleich aber auch fruchtig und süß. Ihr findet das in gut sortierten türkischen oder arabischen Supermärkten. Ich habe es im Rezept weggelassen um euch den Einkauf zu ersparen. Aber wenn ihr euch in die wundervolle Küche der arabischen Welt verliebt – schafft euch eine Flasche an. Und gebt einen TL voll zu diesem Rezept dazu. Man kann es wunderbar überall da verwenden, wo man Säure möchte: in Salatdressings, in Dips, in Suppen und Soßen, in Getränken und bei Desserts. Tauscht einfach mal in Rezepten die Zitrone gegen Granatapfel Molasse und ihr werdet erstaunt sein, was ihr für neue Geschmackswelten entdeckt.

Pul Biber gibt es auch in den meisten türkischen Supermärkten. Es ist ein Chili-Gewürz. Wer das nicht findet kann im Rezept auch einen Teelöffel Harissa Paste verwenden. Oder ein frische Pepperoni.

Für den Teig ist es wichtig, dass man ausreichend und kräftig knetet. Der Teig muss glatt und geschmeidig sein. Wenn er sich komplett von der Schüssel und den Händen löst, ist er fertig. Das Kneten ist wichtig, damit das im Mehl enthaltene Klebe-Eiweiß sich voll entfalten kann. Dadurch kann man danach Fladen schön flach ausrollen (oder mit den Hand „ausziehen“), ohne dass sie reißen.





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Zutaten ca. 24 Stk
Für den Teig:

1 kg Mehl
600 ml Wasser
1 Päckchen Trockenhefe
Salz

Für den Belag

2 Zwiebeln
6 rote Paprika
3 EL Olivenöl
1 TL Pul Biber
1 TL Schwarzkümmel

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Er darf nicht mehr kleben. Ggf. also etwas Mehl zugeben. Mindestens eine halbe Stunde gehen lassen. Er ist fertig gegangen, wenn man mit dem Finger eine kleine Delle reindrücken kann und diese sofort zurückspringt.
2. Alle Zutaten für den Belag (bis auf den Schwarzkümmel) im Mixer zu einer Soße mixen. Dabei kannst du entscheiden, wie fein oder grob du es gerne hast. Mit Schwarzkümmel und Salz abschmecken.
3. Aus dem Teig etwa 24 gleich große Portionen abteilen und diese dann zu sehr flachen Fladen ausrollen. Diese mit Belag bestreichen und dann auf dem Grill oder im Ofen bei 220 Grad backen.

