

# SAMBUSKEH

## HACKFLEISCHPÄCKCHEN MIT PINIENKERNEN

---

### Zutaten - Füllung

- 3 TL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 350g Hackfleisch vom Lamm oder Rind
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL [Baharat Gewürzmischung](#)
- 40g Pinienkerne

### Zutaten - Teig

- 500g Mehl
- 3 EL Pflanzenöl
- 125 ml Bier
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz

*La Cucina*

Für die Füllung das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zwiebel darin weich und glasig schwitzen; in eine Schüssel geben. Das Fleisch in der Pfanne braun braten, eventuell noch etwas Öl hinzufügen, und das Salz sowie die Baharat-Gewürzmischung darüberstieben. Unter die Zwiebel mengen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann unter das Fleisch mengen. Die Mischung vollständig erkalten lassen. Sämtliche Zutaten für den Teig mit 125 Milliliter lauwarmem Wasser in einer grossen Schüssel verkneten und dann in eine mit Mehl bestäubte Schüssel geben. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig vierteln. Jeweils eine Portion mit dem Nudelholz etwa 3 Millimeter dick ausrollen. Kreisscheiben mit einem Durchmesser von etwa sieben Zentimeter ausschneiden - eine Tasse, eine Schale oder ein Teigrad eignen sich dazu. 1 1/2 Teelöffel der Füllung mittig auf jeden Taler geben und den Teig zu einem Halbmond zusammenfalten. Die Halbmond-Taschen versiegeln. Hierzu die Ränder fest mit den Fingern zusammendrücken und dann etwas aufrollen oder mit den Zacken einer Gabel eindrücken, damit ein gewellter Rand entsteht. Das Öl in einem Topf auf 180°C erhitzen und die Päckchen portionsweise etwa 4 Minuten backen; nach etwas 2 Minuten wenden, wenn die erste Seite goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren. Die Taschen schmecken gut zu Hummus, Baba ganoush oder Labneh.