Teigtaschen mit Lamm und Ei

Brik

Brik-Teig wird in der nordafrikanischen Küche verwendet, um Teigtaschen, ähnlich wie Börek, daraus herzustellen. Ein weicher Weizen-Teig wird sehr dünn ausgerollt und dann entweder als Fladen auf einem heißen Stein oder einem Blech ausgebacken oder mit Füllung zu einem Dreieck oder Halbkreis geformt und dann frittiert.
Da Brik-Teig sehr dünn verarbeitet wird und oft auch mehrlagig verwendet werden kann, wird er bisweilen mit Blätterteig verwechselt. Typische Füllungen sind Thunfisch, Hackfleisch, gehacktes gekochtes Ei, Huhn oder Sardellen, mit einem Spiegelei und Harissa, Kapern oder Käse.

Herkunft: Tunesien
Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 8 Stück

10 Yufka

Für die Füllung

500 g Lammhack
2 Zwiebel(n)
1 Bund Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
2 EL Olivenöl
4 TL Parmesan gerieben
8 Eigelb
2 Eiweiß
10 EL Olivenöl zum Ausbacken

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen, in feine Würfelchen schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln und Petersilie mit Salz und Pfeffer unter das Hackfleisch kneten.

Zubereitung

Die Hackfleischmasse in einer Pfanne in dem Olivenöl anbraten, bis das Fleisch nicht mehr rosa ist. Vom Herd nehmen, Käse unterrühren und abkühlen lassen. Aus dem Teig acht Quadrate mit etwa 15 cm Kantenlänge ausschneiden. Auf eine Ecke einen guten Löffel Füllung geben, eine Vertiefung hineindrücken und ein Eigelb daraufsetzen. Den Teig zum Dreieck darüberfalten, die Kanten mit Eiweiß bepinseln und gut zusammendrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brik hineingeben. Von jeder Seite etwa 5 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und sofort heiß servieren.

© 2026 coquina.de