Pide mit Hackfleisch
Kıymalı Pide

Pide Kıymalı ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus einem flachen Brot besteht, das mit einer würzigen Hackfleischfüllung belegt wird. Die Füllung besteht typischerweise aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und verschiedenen Gewürzen. Das Brot wird in einer länglichen Form gebacken und hat oft einen knusprigen Rand.
Es ist ein beliebtes Gericht, das oft in türkischen Restaurants serviert wird und sich auch gut zu Hause zubereiten lässt.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Weizenmehl
125 ml Milch
1 Prise Zucker
30 g Hefe
100 g Butter
2 Ei(er)
1 EL Salz
3 EL Olivenöl
2 Eigelb
4 EL Wasser
1 EL Kümmel
1 EL Salz grob
1 EL Koriander

Für die Füllung

6 EL Weizenmehl zum Ausrollen
60 ml Olivenöl
2 Zwiebel(n)
250 g Lammhack
3 Tomate(n)
1 EL Paprikapulver
½ Bund Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Prise Cayennepfeffer
1 TL Oregano gerebelt
2 Eigelb
4 EL Wasser
2 EL Sesamsamen



Pide mit Hackfleisch (Kıymalı Pide)

Vorbereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch handwarm erwärmen, den Zucker einrühren und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefemilch 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die Hefemilch mit der Butter, den Eiern, dem Salz, dem Olivenöl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verschlagen. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Brotfladenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit dem Messer oder mit Hilfe einer Ausstechform runde Fladen ausstechen und bereitlegen.

Zubereitung

Für die Füllung das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die in dünne Streifen oder Würfel geschnittenen Zwiebeln dazugeben und andünsten. Das Lamm- oder Rindergehackte dazugeben und braten. Die enthäuteten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten mit dem Tomatenmark unterrühren. Mit Paprikapulver würzen und einmal aufkochen lassen. Die fein gehackte Petersilie untermischen. Die Füllung mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Oregano kräftig würzen, von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Anschließend die Füllung gleichmäßig auf die Teigplatten verteilen. Die Teigplatten zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Ein Backblech ausfetten und die gefüllten Brotfladen darauf legen. 10 Minuten gehen lassen. Das Eigelb mit Wasser verschlagen und die Brotfladen damit bestreichen. Mit Sesamsamen bestreuen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen je nach Größe 15 bis 20 Minuten ausbacken. Anschließend herausnehmen und warm oder kalt servieren.

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