Türkische Hackfleischpizza
Lahmacun

Die türkische Pizza ist überall im Lande beliebt. Sie wird gerne zum Frühstück oder am Nachmittag zum Tee serviert.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig
450 g Weizenmehl
1 TL Salz
20 g Hefe
250 ml Wasser lauwarm

Für den Belag
4 Frühlingszwiebel(n)
2 Tomate(n)
2 Chilischote(n) grün
2 Bund Glattpetersilie
250 g Rinderhack
2 TL Rosenpaprika
1 TL Salz
1 Msp Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl
2 Zwiebel(n) rot
1 TL Sumach
½ Zitrone(n)
1 Prise Pfeffer schwarz

Vorbereitung

Die Frühlingszwiebeln schälen und in sehr kleine Stückchen schneiden. Tomaten häuten, Stielansätze und Kerne entfernen und hacken. Peperoni halbieren, Kerne und Innenhäute entfernen, längs in feine Streifen schneiden und dann quer in feine Würfelchen. Von der Petersilie Blätter abzupfen und die eine Hälfte grob und die andere sehr fein hacken. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Sumach gibt dem Gericht eine fruchtige, säuerliche Note und werden im mittleren Osten so wie im Westen Zitronensaft oder Essig verwendet.

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz darüberstreuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit der Hälfte des lauwarmen Wassers verrühren. Etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Restliches Wasser untermengen und den Teig etwa 10 Minuten kneten, bis er elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt weitere 30 Minuten

© 2026 coquina.de

an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Ofen auf 275° C vorheizen und Backbleche mit Olivenöl einpinseln. Die vorbereiteten Gemüse (ohne den roten Zwiebeln und der grob gehackte Petersiliebund) mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, Plättchenpaprika, Salz, reichlich Pfeffer, Kreuzkümmel und Öl hinzufügen, alles sehr gut miteinander verkneten. Die roten Zwiebeln und den Bund grobgehackter Petersilie mit Sumach bestreuen und vermengen. Den Teig nochmals durchkneten und in 6 bis 8 gleich große Stücke teilen, jedes zu einem Bällchen formen. Jedes Bällchen dünn rund ausrollen, auf die Bleche legen und mit Fleischmasse bestreichen. 10 bis 15 Minuten backen, bis sich der Rand zu färben beginnt. Auf jeden Fladen einen Anteil der Zwiebel-Petersilie-Sumach-Mischung geben, nach Geschmack einige Tropfen Zitronensaft und - nach Geschmack - mit dünn abgeschälten Streifen der Zitronenschale dekorieren. In der Türkei isst man Lahmacun gerne zusammengeklappt aus der Hand.

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