Hühnerpasteten
Fata'ir Dadschadsch

Die Hühnerpasteten oder auch Fata'ir Dadschadsch sind ein traditionelles Gericht aus den Arabischen Emiraten. Sie zeichnen sich durch ihren herzhaften und würzigen Geschmack aus, der durch die Kombination von zartem Hähnchenfleisch, aromatischen Gewürzen und einem knusprigen Teig entsteht.
Der Geschmack der Pasteten ist reichhaltig und aromatisch, mit einer leichten Schärfe von Gewürzen wie Paprika, Cayennepfeffer und Kurkuma. Das Hähnchenfleisch wird oft mit Zwiebeln und Tomaten angebraten, was dem Gericht eine zusätzliche Tiefe und Saftigkeit verleiht. Der Teig ist knusprig und ergänzt die würzige Füllung perfekt. Insgesamt sind die Hühnerpasteten ein köstliches und sättigendes Gericht, das sich gut als Hauptspeise oder Snack eignet.

Herkunft: Arabische Emirate
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 1 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 1 Stunde(n)

Zutaten für 16 Stück

500 g Arabischer Hefeteig
1 ganzes Hähnchen (ca. 1 KG)
3 Zwiebel(n)
5 EL Butter
2 Tomate(n)
1 TL Kurkuma
1 TL Paprika rosenscharf
½ TL geriebene Limonenschale
½ TL Cayennepfeffer
1 Prise Salz
1 Zweig(e) Petersilie glatt
100 ml Öl zum Bestreichen

Vorbereitung

Den Teig vorbereiten und ruhen lassen.
Solange der Teig noch ruht, das Hähnchen gut waschen, in einen Topf geben und mit 1 ½ Liter Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und bei milder Hitze ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen.
In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken, die Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken.
Das Hähnchen aus dem Topf herausnehmen, trockentupfen und das Fleisch von den Knochen lösen. In sehr kleine Würfel schneiden.

Zubereitung

Butterfett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. DieTomaten hineingeben und so lange unter Rühren braten lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist.
Das Hühnerfleisch, Gewürze und Salz hinzufügen und kurz mit anrösten, dann die Petersilie

© 2026 coquina.de

unterrühren. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
Den Teig in 16 Stücke teilen, zu Bällchen formen und diese ausrollen. Etwas Füllung in die Mitte geben und den Teig darüber klappen. Die Ränder fest zusammendrücken.
Die Halbmonde auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 225°C 15 Minuten backen. Mit zerlassenem Fett bestreichen und nochmals 15 Minuten backen.

© 2026 coquina.de