Gewürzbrötchen
Khubz bi-l-Baharat

Gewürzbrötchen (Khubz bi-l-Baharat) aus dem Irak sind aromatische und würzige Brötchen, die durch die Verwendung verschiedener Gewürze wie Anis, Kümmel, Pfeffer und Chili ihren einzigartigen Geschmack erhalten.
Diese Brötchen haben eine knusprige Kruste und eine weiche, luftige Krume. Der Geschmack ist intensiv und komplex, was sie zu einer perfekten Beilage zu Suppen, Eintöpfen oder als Snack für zwischendurch macht.

Herkunft: Irak
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

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

Zutaten für 8 Stück

500 g Arabischer Hefeteig
2 Ei(er)
1 EL Mohnsamen
2 EL Sesamsamen
2 EL Pistazien gehackt
4 TL Anis gemahlen
½ TL Kümmel gemahlen
¼ TL Ingwerpulver
4 TL Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
1 Chilischote(n)
500 g Schafskäse

Vorbereitung

Den Hefeteig vorbereiten und stehen lassen.
In der Zwischenzeit die Pistazien fein hacken, den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die Eier aufschlagen und in eine kleine Schüssel geben. Mohn und Sesam verlesen. Mit den gehackten Pistazien in einer Pfanne ohne Fettzugabe kurz unter Rühren anrösten. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Zubereitung

Die anderen Gewürze, Salz und die feingehackte Pfefferschote mit dem Ei vermischen. Die abgekühlten, gerösteten Zutaten und den Schafkäse ebenfalls unterrühren. Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen und diese zu Bällchen formen. Mit dem Daumen unter ständigem Drehen in der Mitte eine tiefe Höhlung ausformen. Die Brötchen auf ein gefettetes Backblech setzen, und jeweils etwas Eimischung in die Mulde geben. Im vorgeheizten Ofen bei 220° etwa 4o Minuten backen. Die Brötchen sollen beim Daraufklopfen hohl klingen, aber noch weiß sein. Heiß oder kalt servieren.

© 2026 coquina.de