

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, den 19.09.2022

Hackfleischrolle mit Pilzen und Paprika-Dip

Für ca. 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

25 g Hefe, frisch
1 TL Zucker
300 ml Wasser, lauwarm, ca.
500 g Mehl, Type 00 oder 550
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

Für die Füllung

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Champignons
oder Kräuterseitlinge
3 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch,
gemischt, Rind oder Lamm
4 EL Tomatenmark
etwas Salz
etwas Pfeffer
einige Chiliflocken, nach Belieben
etwas Kreuzkümmel, gemahlen
200 g Feta
2 EL Sesamsamen
0,5 Bund Petersilie

Für den Dip

150 g Joghurt, 3,5 oder 10 % Fett
2 EL Ajvar, Paprikapaste
0,5 Biozitronensaft und etwas abgeriebene Schale davon
etwas Salz
etwas Koriander, gemahlen
etwas Paprikapulver, edelsüß
0,5 Bund Petersilie



Zubereitung

1. **Für den Teig** Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker zum Wasser geben und unter Rühren darin auflösen.
2. Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken.
3. Hefewasser in die Mulde geben und alles mischen. Öl zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten
4. Teig in eine Schüssel legen und anschließend bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden (oder über Nacht im Kühlschrank) gehen lassen.
5. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Rolle formen, dabei nicht zu viel kneten.
6. Die Rolle mit Mehl bestäuben, abdecken und erneut 1 Stunde gehen lassen.
7. **Inzwischen für die Füllung** Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
8. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch

und Tomatenmark unterrühren und mitbraten. Pilze zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Kreuzkümmel würzen und weitere ca. 2-3 Minuten dünsten.

9. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig dünn ausrollen (ca. 40 x 25 cm). Hackmasse mittig auf dem Teig verteilen, dabei an beiden Seiten ca. 4-5 cm Rand frei lassen.

10. Feta zerbröckeln und auf der Hackmasse verteilen. Die Ränder über die Füllung klappen, sodass noch ein breiter Streifen von der Füllung zu sehen ist. Sesam auf der Füllung verteilen. Die Teigränder mit dem übrigen Olivenöl bestreichen.

11. Hackrolle im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, etwa 20 Minuten goldbraun backen.

12. **Für den Dip** Joghurt, Paprikapaste, Zitronensaft und -schale verrühren. Mit Koriander, Paprikapulver und Salz würzen.

13. Petersilie für Hackrolle und Dip abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

14. Hackrolle aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und mit der Hälfte der Petersilie bestreuen. Die andere Hälfte der Petersilie unter den Dip rühren und erneut abschmecken.

15. Hackrolle in Scheiben schneiden und mit dem Dip servieren. Dazu passt grüner Salat. Schmeckt warm und kalt.

Tipp: Wer den Hefeteig nicht selber herstellen möchte, kann auch fertigen Teig aus dem Kühlregal nehmen. Die Teigoberfläche und -ränder statt mit Öl mit verquirltem Ei bestreichen: dafür 1 Ei mit ca. 2-3 El Milch verquirlen und statt Olivenöl verwenden.