

ARABISCHER HACKBRATEN

2	Brötchen; vom Vortag
2	Zwiebeln
100 g	Mandeln; gehackt
6 EL	Öl
600 g	Hackfleisch; gemischtes
2	Eier (M)
100 g	Rosinen
	Salz
	Kreuzkümmel; gemahlen
	Cayennepfeffer
	Pfeffer aus der Mühle
100 g	Mandelblättchen
150 g	Magermilchjoghurt
2	Zitronen; davon
3 EL	Zitronensaft
150 g	saure Sahne
	Zucker
2	Bund glatte Petersilie
400 g	Tomaten



Die Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln pellen, würfeln, mit den Mandeln in 1/3 Öl anrösten, abkühlen lassen, mit dem Hackfleisch, den ausgedrückten Brötchen, Eiern und Rosinen zu einem Teig verkneten. Mit Salz, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Pfeffer kräftig würzen.

Hackteig zu einem Laib formen, auf ein gefettetes Backblech setzen. Die Oberfläche mit etwas Wasser glattstreichen, mit der Hälfte der Mandelblättchen bestreuen und gut andrücken. Im heißen Ofen bei 180° C auf der 2. Schiene von unten 50-60 Minuten backen.

Restlichen Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Joghurt, ein Drittel vom Zitronensaft, saure Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel verrühren, ein Drittel der gehackten Mandeln dazugeben.

Die Petersilienblättchen abzupfen, Tomaten putzen, in Spalten schneiden. Restlicher Zitronensaft, etwas Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und restlichem Öl verschlagen, mit Petersilie und Tomaten mischen, mit Joghurdip und Mandeln garnieren, zum Hackbraten servieren.

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Pro Portion: 1028 kcal