

Hausgemachtes Kräuter-Fladenbrot vom Grill mit Schnittlauch-Sauerrahm



- **Küche:** Arabisch, Orientalisch, Türkisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " " });
```

Dieses Rezept für hausgemachtes, fluffiges, türkisches **Kräuter-Fladenbrot** braucht nur wenig Zutaten: Mehl, Salz und Wasser.

Das leckere, orientalische Fladenbrot ist auch unter der türkischen Bezeichnung “Yufka” bekannt und wird dort auch “Pide” genannt. In der arabischen Küche wird das hauchdünne Fladenbrot “Chubz” genannt.

Obgleich sich bei näherer Betrachtung der orientalischen Länderküchen eine Vielfalt unterschiedlicher Gerichten und Zubereitungen auftut, so haben sie alle viel gemeinsam, wie etwa das Fladenbrot, dass klassisch zu den sogenannten “**Mezze**”, den warmen und kalten Vorspeisen gereicht wird.

Man kann das **Kräuter-Fladenbrot wunderbar um Fleisch und Gemüse wickeln**, wie etwa als Snack für Zwischendurch **mit Gurke, Frischkäse und Ricotta**. Pikante Saucen und leckere Dips, wie beispielsweise Babaganoush mit Joghurt und Petersilie sind prima zum tunken geeignet. Die Pide passen perfekt zum Picknicken und das nächste Grillfest. Besonders lecker auch, wie in diesem Rezept, **mit Sauerrahm-Schnittlauch Schmand**.

Zutaten

- Für das Brot: 400 g Mehl 405, gesiebt
- 25 g frische Hefe, zerbröckelt
- 150 ml warmes Wasser
- 100 ml helles Bier
- 1/2 TL Salz
- 2 El Rosmarin, gehackt
- 2 El Thymian, gehackt
- Für den Belag: 150 g Sauerrahm oder Schmand
- 4 El Schnittlauchröllchen
- 2 El Honig
- 1 Tl feine Chiliwürfelchen, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 El Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Das Bier mit dem Wasser mischen, lauwarm erhitzen, die Hefe hinein bröckeln, zerfallen lassen, 15 min „gehen“ lassen.

Schritt2

Das Mehl darüber sieben, salzen und mit den Kräutern zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt 60 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt3

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal „durchwirken“ und in 4 - 5 Stücke schneiden. Zu runden Fladen ausrollen und mehrfach einstechen; wieder etwas „gehen“ lassen. 5 - 6 min. je Seite, bei großer Hitze auf den Grill legen.

Schritt4

Alle Sauerrahm - Schnittlauch Schmand Zutaten miteinander verrühren und pikant abschmecken. Üppig auf das Fladenbrot streichen und genießen.

Hausgemachtes Kräuter-Fladenbrot: Türkische Vorspeisen

“Mezze”

In der türkischen Küche, dem Nahen Osten und der Umgebung nennt man die typischen Vorspeisen, die klassisch vor dem Hauptgericht serviert werden Mezze. Dazu gehört auch leckeres Brot, wie unser leckeres Kräuter-Fladenbrot.

Das **Wort “Mezze”** (auch “Maza” oder “Meze”) stammt **aus dem Arabischen** und bedeutet im Deutschen **“Naschen”**. Dieses langsame, gesellige Essen ist vor allem im Libanon, Syrien, dem Iran und der Türkei weit verbreitet. Auch in anderen arabischen Ländern wird gerne eine Vielzahl von köstlichen Vorspeisen gereicht, wie beispielsweise:

- Falafel
- Baba Ganoush (Auberginen-Püree mit Sesam)
- Dolma (gefüllte Weinblätter)
- Fatoush (Salat mit fritiertem Fladenbrot)
- Köfte (Hackfleischbällchen)
- Muttabal (Auberginen-Dip)
- Taboulé (Bulgur-Petersilien-Salat) - Tahina (Sesam-Paste)

Da die Vorspeisen aus einem Vielerlei an leckeren Dips bestehen, wird dazu immer leckeres Fladenbrot gereicht. Besonders lecker ist dies natürlich frisch zubereitet. Unser Rezept für hausgemachtes Kräuter-Fladenbrot ist im Handumdrehen zubereitet und passt wunderbar zum nächsten **orientalischen Vorspeisenbuffet!**

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Brot und Brötchen, Fingerfood, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-fladenbrot/>