

Türkische Pogatschen / Pogaca mit Rinderhack



- **Küche:**Türkisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 16 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '16 Stück', 'yield' : " });
```

Wunderbar-herzhaftes **Pogatschen** oder "Pogaca", die in großen, türkischen Städten als Fingerfood oder Snack für zwischendurch anzutreffen sind.

In der Türkei gehören die salzigen Gebäckstücke zur landestypischen, türkischen Küche. In Slowenien und Kroatien heißen die hierzulande als Pogatschen bezeichneten Gebäckteilchen "pogača". Auch in der ungarischen Landesküche ist der gefüllte Hefeteig fest verwurzelt.

Dass Pogatschen sowohl in der Türkei als auch auf dem Balkan so beliebt sind, erklärt sich an den kulinarischen Einflüssen. Die Küche der Balkanländer war über Jahrhunderte orientalischen und türkischen Einflüssen ausgesetzt.

Zutaten

- Für den Teig: 500 g Mehl 405, gesiebt
- 250 ml lauwarme Milch
- 50 ml Olivenöl
- 20 g Hefe / halber Würfel, zerbröselt
- 1 Eiweiß
- 10 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- Für die Füllung: 100 g Rinderhackfleisch, zerbröselt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 grüne Paprika, gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- Etwas Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprikapulver nach eigenem Geschmack
- 1 Eigelb, verquirlt
- 20 g Sesamsaat

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, etwas Blasen schlagen lassen. Die restlichen Zutaten mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 - 40 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Schritt2

In der Zwischenzeit das Rinderhackfleisch in Pflanzenöl anbraten. Die Zwiebel, Paprikawürfeln, Paprikapulver und Tomatenmark zufügen und kurz mit anschwitzen, würzen, Petersilie verrühren.

Schritt3

Den Hefeteig 1 /2 cm dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Küchentuch bedeckt, wieder 20 min. aufgehen lassen. Dicht an dicht etwa 16 Kreise ausstechen und die Ränder mit verquirltem Eigelb einstreichen. 1 El der Füllung in die Mitte geben, hälftig umklappen und den Rand etwas zusammen drücken. Mit dem verquirlten Eigelb einstreichen und mit Sesam bestreuen.

Schritt4

Den Backofen auf 180° C Ober - Unterhitze auf vorheizen, das Backblech ausfetten oder mit Backtrennpapier auslegen. Die Pogatschen mit etwas Abstand auf das Backblech legen, 20 min. goldgelb backen.

Türkische Spezialitäten

Die türkische Küche ist von einer langen Tradition gekennzeichnet und ist eine der großen Küchen der Welt. Vielen ist die türkische Küche vor allem durch Döner Kebab bekannt. Doch es gibt sehr

viel mehr zu entdecken.

Als **Vorspeise** gibt es traditionell "Meze" vorab. Warme und kalte Vorspeisen werden gereicht, wie etwa gefüllte Weinblätter, Hummus, Cacik (Joghurt mit Gurke, Olivenöl, Minze und anderen Gewürzen) oder Bohnengerichte.

Als **Hauptgericht** wird gerne und viel Fleisch gegessen. Da auf den Verzehr von Schweinefleisch verzichtet wird, zählen Rind, Hähnchen und vor allem Lamm zu den eingesetzten Fleischsorten. Zu den wohl bekanntesten Fleischgerichten zählen die Köfte. Hier wird das Hackfleisch mit Petersilie, Joghurt und Tahina-Paste gewürzt.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Sonstige, Vorspeisen, Warme Vorspeisen **Tags:** köstlich, orientalisches, traditionell, türkisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tuerkische-pogatschen-pogaca/>