
Subject: Hawawshi

Posted by [Massreya](#) on Thu, 14 Aug 2014 13:31:24 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hawawshi sind eine der Leibspeisen meines Mannes und gehören bei uns (vor allem in den kühleren Jahreszeiten....und das ist ja bei uns meisten... :x) schon fast zu den Grundnahrungsmitteln.

Zutaten:

Vollkornmehl

Hefe

Olivenöl

Salz und etwas Zucker

warmes Wasser

Hackfleisch (Rind)

Oliven (schwarz entsteint)

getrocknete Tomaten

1 grosse Zwiebel fein gehackt

2 Knoblauchzehen gepresst

1 Bund Petersilie fein gehackt (groblättrige Petersilie)

1 Esslöffel Tomatenpurre

Rindsbrühe

Hefe in ein wenig lauwarmes Wasser auflösen. Mehl in eine grosse Schüssel geben und ein wenig Olivenöl, ein Teelöffel Salz und eine Prise Zucker dazugeben. Danach die aufgeweichte Hefe dazugeben und soviel lauwarmes Wasser wie nötig begeben. Den Teig gut kneten und an einem warmen und nicht zugigen Ort gut 1 Stunde aufgehen lassen. Ich mache meistens ein feuchtes Tuch über die Schüssel.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch in wenig Öl anbraten und das Hackfleisch dazugeben und gut anbraten. Die fein gehackten Oliven und getrockneten Tomaten dazugeben und mit anbraten. Danach das Tomatenpüree begeben und mit anbraten und erst danach mit der Gemüsebrühe ablöschen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist und eine cremige weder zu feuchte noch zu trockene Masse übrigbleibt. Zum Schluss die feingehackte Petersilie darunter mischen. Die Hackfleischmischung etwas auskühlen lassen.

Den Teig in (je nach Menge) 4 - 5 gleich grosse Teile schneiden und diese Teile noch einmal hälften. Jedes Teilstück zu einer Kugel formen und mit dem Wallholz auswallen (so gross wie ein Kuchenteller).

Danach etwas von der Fleischmischung in die Mitte geben und dabei einen ca. 2 cm Rand rund herum freilassen. Aus der zweiten Teigkugel ein etwa gleich grosses Teigstück auswallen und über die Hackfleischmasse legen. Die Seiten gut einschlagen und mit einer Gabel festdrücken. Danach die obere Teighälfte mit der Gabel einstechen.

Die Hawawshis nochmals ca. 20 Minuten ruhen lassen und danach bei 200°C ca. 20 - 25 Minuten backen. Der Teig muss knusprig aber nicht zu dunkel sein.

Die Hawawshis aus dem Ofen nehmen und ein klein wenig stehen lassen bevor man sie viertelt und genießt.

Ist ein tolles Rezept - schmeckt hervorragend und lässt sich super vorbereiten.

Teig und Fleischsauce lassen sich auch vorbereiten und einfrieren. So ist man jederzeit Hawawshi gerüstet.....

Subject: Aw: Hawawshi
Posted by [chutto](#) on Thu, 14 Aug 2014 15:44:00 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

tönt lecker! Wie viel Mehl und Hackfleisch braucht es denn?

Subject: Aw: Hawawshi
Posted by [Massreya](#) on Mon, 18 Aug 2014 12:10:05 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Ich mache das halt immer so Handgelenk mal Pi - meistens ca. 500 - 650 gr Mehl und beim Hackfleisch reichen normalerweise 400 - 500 gr. da ja noch Oliven und getrocknete Tomaten reinkommen.

Subject: Aw: Hawawshi
Posted by [karikari](#) on Mon, 01 Sep 2014 15:23:16 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Klingt auch sehr lecker und scheint mal was ganz anderes als unsere Küche zu sein. Ägypten war ich auch noch, aber das probier ich sicher mal demnächst aus. Danke für das Rezept!!!