Gebackene Lauchröllchen
Fata'ir Kurrath

Gebackene Lauchröllchen (Fata'ir Kurrath) aus Ägypten sind ein herzhaftes und aromatisches Gericht. Der Lauch wird in einem knusprigen Teigmantel gebacken, was ihm eine angenehme Textur verleiht. Der Geschmack des Lauchs ist mild und leicht süßlich, während die Gewürze und Kräuter, die oft hinzugefügt werden, für eine würzige Note sorgen.
Diese Röllchen sind perfekt als Vorspeise oder Snack und passen gut zu einem frischen Joghurt-Dip oder einer Zitronensauce. Die Kombination aus dem weichen Lauch und dem knusprigen Teig macht sie zu einem besonderen Genuss.

Herkunft: Ägypten
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 2 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Arabischer Strudelteig
100 g fettes Lammfleisch
500 g Lauch
1 EL Koriander
1 TL Kurkuma
4 TL Muskatnuss frisch gerieben
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
1 Prise Salz
5 EL Öl zum Bestreichen

Vorbereitung

Den Teig zunächst vorbereiten und ruhen lassen.
Nun den Teig in 12 Stücke teilen und jedes dünn ausrollen. Die Lagen durch Pergamentpapier getrennt unter einem feuchten Tuch ruhen lassen.
Für die Füllung das Fett kleinschneiden. Den Lauch fein hacken.

Zubereitung

Das Fett in einer Pfanne 5 Minuten erhitzen, bis es zur Hälfte zergangen ist. Den Lauch im Fett weich dünsten. Nun die Gewürze und Salz hinzufügen und so lange weiterbraten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
Die Teiglagen zu sehr dünnen Rechtecken auseinanderziehen. Etwas Füllung auf den unteren Rand legen und den Teig dann aufrollen, dabei die Seiten einschlagen. Die Röllchen mit Öl bepinseln und mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen.
Im vorgeheizten Ofen bei 225° etwa 15 Minuten hellbraun und knusprig backen.

© 2026 coquina.de