



Balkanröllchen mit Highlandhackfleisch

4-6 Pers.



500g Mehl –

4 Eßl. Olivenöl –

1 gestr. Teel. Salz –

knapp ¼ l Wasser –

und

zu einem festen geschmeidigen Teig verkneten. Mit etwas



Olivenöl –

bestreichen, Schüssel gut abdecken, damit der Teig nicht austrocknet und 10- 20 Min. ruhen lassen.

4 große Zwiebeln --

4 Knoblauchzehen --

pellieren und ganz fein hacken (evt. mit dem Zwiebelhacker) mit



1000g Highlandhack-

fleisch – vermischen

1 Eßl. Salz --

1 Eßl. Pfeffer --

2 Eßl. Rosenpaprika --

2 Eßl. Paprika, edelsüß --

1 Bd. Petersilie--

fein gehackt

2 Eßl. Öl --

4 Teel. Backpulver --

100 ml Mineralwasser --

zum Hackfleischteig geben und gut durchkneten.

Den Teig portionsweise auf einem bemehlten Küchentuch sehr, sehr dünn ausrollen (das Muster des Küchentuches muß durchscheinen)

Mit einem Teigschaber oder einem Teigrad kleine Rechtecke, ca 5x8 cm schneiden.

Auf jedes Rechteck etwas Hackfleisch geben als gut verschlossene Päckchen aufrollen und in heißem



Öl –

in der Friteuse oder der Pfanne garen.