

## **Der Unterschied Lahm bi Ajin und Lahmacun**

Lahmacun ist ein bekanntes Gericht, auch in Deutschland, Lahm bi Ajin eher nicht. Die Namen bedeuten aber dasselbe: Fleisch mit Teig. Wo liegt der Unterschied? Bei Lahmacun, also der türkischen Variante, ist das Fleisch eher spärlich gesät und der Teig viel dünner und wird zum Essen meist gerollt, Lahm bi Ajin wird in der Regel zugeklappt.

Lahmacun beinhaltet oftmals auch Paprika, Lahm bi Ajin kommt nur mit Tomaten daher. Schmackhaft sind beide Varianten.

## **Rezeptvorschlag Lahm bi Ajin**

### **Teig**

500 g Weizenmehl | 7 g Trockenhefe | 200 ml Wasser lauwarm | 100 ml Milch lauwarm | 50 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl | TL Zucker | 1 TL Salz

*Zubereitung: Zucker im Wasser auflösen und anschließend Trockenhefe einrühren und für ca. 5 Minuten stehen lassen. Salz und Mehl miteinander vermengen. Hefe-Mischung zum Mehl geben und verkneten. Restliche Zutaten hinzufügen zu einem elastischen Teig kneten. Teig ca. 90 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen. Teig ausrollen.*

### **Fleischmischung**

500 g Hackfleisch (Rind, Lamm oder Hähnchen) | 1 Zwiebel | 1,5 Tomaten | 1/2 TL Zimt | 1,5 TL Salz | Gewürze wie Coriander, schwarzer Pfeffer, trockene Minze, Sieben-Gewürze-Mischung, Chillipulver, Petersilie gehackt | 2 EL Granatapfelsirup | ggf. Tomatenmark

*Zubereitung: Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten fein würfeln. Hackfleisch und alle weiteren Zutaten miteinander gut durchmengen. Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Hackmasse auf Teig verteilen (ggf. Backmatte verwenden), Backofen zurückschalten (200 Grad) und das Gericht ca. 10 bis 15 Minuten backen.*