

Und schon wieder sind wir bei der Teigtasche, dieser universellen Art und Weise, Lebensmittel mit Teig zu umhüllen und so zu verstecken. Nein, sondern um das den Inhalt ohne Teller und Messer und Gabel essen zu können. Was wohl in China mit Wan-Tan begann, über die italienischen Ravioli zur schwäbischen Maultasche führte, existiert praktisch in jeder Esskultur auf irgendeine Weise. Wobei die Menschen im vorliegenden Fall sofort „Pide“ oder „Pita“ sagen. Falsch: Gözleme kann man am besten als gefülltes Pfannenbrot bezeichnen.

Und wie immer bei so grundlegenden Rezepten der traditionellen Küche gibt es tausend Versionen. Nun hatte mir eine mit nahestehende Dame von Gözleme vorgeschwärmt, die sie eher versehentlich in einem Imbiss bestellt hatte. Also befragte ich ein paar mir nicht ganz so nahestehende Damen, die sich mit dem Pfannenbrot bestens auskennen. Deren Vorfahren stammten aus verschiedenen Regionen der Türkei, stimmten aber in einer Sache überein: Es muss ein Hefeteig sein. Über die „richtige“ Füllung konnten sie sich nicht einigen, sodass ich die Anregung der Bestellerin aufnahm und was mit Lauch probierte. Oraya bak – so geht’s:

Die Zutaten (für 4 Stück):

Teig

400g Mehl Type 405

1/2 Würfel frische Hefe

100 ml Wasser

100 ml Milch

Olivenöl, Salz

ein bisschen zerlassene Butter, Sesam und Schwarzkümmel zum Bestreuen

Füllung

2 dünne Porree-Stangen

ca. 150 g Kartoffeln

1/2 rote Zwiebel

ca. 80 g Schafskäse

Olivenöl, Zitrone, Salz

Gewürzmischung (fertig gekauft oder selbst gemacht) aus

schwarzem Pfeffer, Chiliflocken (Pulbiber), Knoblauchpulver, getr. Petersilie, Kreuzkümmel, Koriandersaat, Pimentpulver – wird als Mischung in türkischen Lebensmittelgeschäfte meist als „Köfte-Gewürz“ angeboten

Die Zubereitung:

Eine meiner Lehrmeisterinnen behauptete, der Teig käme in die Pfanne, ohne vorher gegangen zu sein. Das habe ich nicht geglaubt. Wobei die anderen beiden darin übereinstimmte, dass dieser Hefeteig nur einmal und wirklich nur für eine halbe Stunde gehen sollte. Was bedeutet: Du kannst zuerst die Füllung herstellen.

Die Kartoffeln solltest du mit Vorlauf mit der Schale garen, dann auskühlen lassen, schälen und in recht kleine Würfel schneiden. Die Lauchstangen kürzt du auf das Weiße mit ein wenig Grün, wäschst sie und schneidest sie in flache Scheiben. Die Zwiebel zerlegst du in Streifen. Porree und Zwiebel dünstest du langsam bis beides weich ist. Gib dann die Kartoffelwürfel hinzu und reichlich von der Gewürzmischung. Gib alles in eine Schüssel und misch den zerbröselten Schafskäse drunter. Jetzt schmeckst du mit wenig Zitronensaft und Salz nach Geschmack ab. Falls dir die Sache nicht türkisch genug erscheint, gib mehr Kreuzkümmel in die Mischung.

Nun der Teig: Lös die Hefe sorgfältig im lauwarmen Wasser auf. Rühr dann die lauwarme Milch dazu. Sieb das Mehl in eine Schüssel, misch einen gestrichenen TL Salz darunter und leg eine Kuhle in der Mitte an. Am Rand legst du eine Spur aus Olivenöl einmal drumherum. Nun gießt du vorsichtig die Hefemilch in die Mitte und schaufelst mit einer Gabel Mehl darüber. Dann beginnst du von der Mitte aus alles zu vermischen. Jetzt hast du die Wahl: Durchkneten per Hand oder mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine. Mach es wie du magst. Am Ende hast du einen glänzenden Klumpen, den du unter einem Tuch eine halbe Stunde lang gehen lässt.

Und schon geht es an die Produktion der Gözleme. Knete den Teig auf bemehlter Fläche noch einmal kurz durch und zerleg ihn dann (ich nehme dazu eine Teigkarte) in vier gleich große Stücke. Aus jedem Stück wird jetzt ein kreisrunder Fladen. Achte darauf, dass der Durchmesser dem Durchmesser der Pfanne am Boden entspricht! Pedanten schneiden sich dafür eine Schablone aus Backpapier. Nun musst du solch ein Ding noch schön rund kriegen. Dabei hilft ein Nudelholz. Du beginnst damit, aus dem Teigstück eine Kugel zu machen. Die drückst du dann flach. Nun ziehst du die Scheibe an den Rändern zu einem größeren Rund. Den Rest erledigt das Nudelholz, wobei du den Fladen beim Ausrollen beständig drehen musst, damit er rund bleibt. Dann gibst du 2,3 EL Füllung auf die eine Seite des Fladen, klappt die andere darüber, drückst den Teig auf die Füllung und verdrehst die Ränder

gegeneinander, um die Tasche zu schließen.

Hast du alle vier Teigtaschen vorbereitet, kommst du zum Braten. Gib so viel Öl in die Pfanne, dass nach dem Heißwerden ein dünner Film auf dem Boden entsteht. Achte auf die Temperatur – HEISS darf das Öl nicht werden, sondern ungefähr auf einen Zustand wie beim Braten von Spiegeleiern kommen. Übrigens: Eine Ratgeberin backt Gözleme ohne Fett in einer Gusseisenform auf dem Grill – auch eine gute Idee. Nach der hier beschriebenen Methode braucht eine Tasche ungefähr je 3 Minuten pro Seite, damit der Teig gar ist. Es dürfen sich explizit dunkelbraune Flecken bilden, nur Kohlschwarz sollte als Farbe nicht vorkommen. Sind alle Taschen fertig, bepinselst du jede mit ein bisschen geschmolzener Butter und streust ein wenig Sesam und Schwarzkümmel auf die Oberseite.

Tatsächlich ist man die Dinger in Anatolien sowohl heiß vom Feuer, als auch kalt. Es gibt sie zum Frühstück, als Imbiss zwischendurch und Teil einer großen Hauptmahlzeit. Gefüllt werden sie gern mit Lammhack oder mit Spinat mit Käse. Ich lernte, dass es auch süße Gözleme geben soll. Na ja...