

WÜRZIGE HACKFLEISCHFÜLLUNG FÜR TÜRKISCHE BRÖTCHEN (ACMA)



Hallo meine Lieben,

mein Mann liebt diese Brötchen mit Hackfleischfüllung. Überhaupt eignet sich diese Füllung auch für diverse andere Gerichte (z.B. gefüllte Zucchini aus dem Ofen).

Die Menge der Füllung reicht für das doppelte [Acma](#)-Rezept, also für 1 kg [Teig](#). Wenn ihr also nur die Hälfte des [Teiges](#) macht, reicht auch logischerweise die Hälfte der [Füllung](#)

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18

Die Zubereitung kennt ihr ja bereits aus dem Video

Eure Sally ♥

ZUTATEN:

- ☐ **300 g** Hackfleisch (Rind)
- ☐ Olivenöl zum Braten
- ☐ **2** Knoblauchzehen
- ☐ **5 EL** Tomatenmark + ca. 30 ml Wasser
- ☐ **1 TL** Paprikamark
- ☐ **2** Gemüsebrühwürfel
- ☐ Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Kräuter