

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2026 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Streetfood aus aller Welt" mit Zora Klipp



**Medine Tunc**

**Türkei: Çiğ Köfte im selbstgebackenen Fladenbrot mit Tahin-Sauce, Sumak-Zwiebeln und Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fladenbrot:**

140 ml Milch  
1 EL Olivenöl  
250 g Mehl, Type 405  
5 g Salz

Die Milch in einem Topf leicht erwärmen. Mehl mit Milch, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben. Alles 5-7 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Den Teig abdecken und 10-15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in ca. zwei Portionen teilen und dünn ausrollen. Eine Pfanne stark erhitzen und die Fladen ohne Fett von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten backen, bis leichte Blasen und Bräunung entstehen. Anschließend unter einem Tuch warmhalten, damit sie weich und rollbar bleiben.

**Für die Çiğ-Köfte-Masse:**

250 g Çiğköfte-Bulgur  
100 g gehackte Cherrytomaten, aus der Dose  
1 kleine Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
½ Zitrone, Frucht  
60 g Paprikamark  
60 g Tomatenmark  
3 EL Granatapfelsirup  
Agavendicksaft, zum Abschmecken  
30 ml Olivenöl  
30 ml Sonnenblumenöl  
1 EL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
1 TL Sumak  
1 Prise Isot Biber  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bulgur, gehackte Tomaten, Paprikamark, Tomatenmark und Granatapfelsirup in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Zitrone mit Schale sehr fein schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Zitronenstücke, Öl und Gewürze zum Bulgur in die Schüssel geben. Die Masse kräftig kneten, bis der Bulgur weich wird und eine formbare, leicht klebrige Masse entsteht. Mit Agavendicksaft abschmecken. Bei Bedarf sehr wenig Wasser zugeben.

**Für die Sumak-Zwiebeln:**

1 Zwiebel  
1 Zitrone, Saft  
2 Zweige Koriander  
1 TL Sumak  
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und mit Sumak, etwas Zitronensaft und Salz vermengen. Kurz ziehen lassen, damit die Zwiebeln weicher und aromatischer werden. Koriander abbrausen, trockenwedeln, hacken und unterheben.

**Für die Tahin-Sauce:** Knoblauch abziehen und fein reiben. Zitrone halbieren und 1-2 TL Saft auspressen. Knoblauch, Zitronensaft, Joghurt, Tahin und Salz glattrühren. Falls die Sauce zu dick ist, schluckweise etwas Wasser einrühren, bis sie cremig und gut streichfähig ist.

½ Knoblauchzehe  
1 Zitrone, Saft  
3 EL Joghurt  
2 EL Tahin  
Salz, aus der Mühle

**Für die Füllung:** Eisbergsalat und Rucola waschen und trocken tupfen. Cherrytomaten halbieren. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und grob zupfen.

¼ Eisbergsalat  
50 g Rucola  
3 Cherrytomaten  
1-2 Zweige Petersilie  
1-2 Zweige Minze

**Für die Fertigstellung:** Fladenbrot mit Tahin-Sauce bestreichen. Etwas Çiğ-Köfte-Masse darauf verteilen, dann Sumak-Zwiebeln, Eisbergsalat, Rucola, Petersilie, Minze, Cherrytomaten und Granatapfelkerne hinzufügen. Mit Granatapfelsirup beträufeln. Nicht zu viel auf den Wrap geben, damit er sauber gerollt werden kann. Wrap straff einrollen und schräg halbieren. Die Schnittfläche sichtbar nach oben legen. Nach Wunsch mit etwas Tahin-Sauce, Granatapfelkernen und frischen Kräutern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.