Georgisches Käsebrot (Khatschapuri)

Khatschapuri

Khatschapuri ist ein traditionelles georgisches Fladenbrot aus Hefeteig, das im Inneren oder oben mit reichlich Käse gefüllt wird. Es gilt in Georgien als Soulfood und gehört zum immateriellen Kulturerbe. Typische Varianten sind das imeruli (rund gefüllt) und das adscharuli (bootförmig mit Ei in der Mitte). Aus der Nachbarregion Mingrelien kommt eine extra käsige Variante: Hier steckt zusätzlich zum Füllkäse noch geriebener Käse auf dem Teig, wodurch das Brot außen knuspriger wird.

Herkunft: Georgien
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Weizenmehl
20 g Hefe frisch
200 ml Wasser lauwarm
1 TL Salz
1 Prise Zucker
30 g Butter zerlassen
2 Ei(er) 1 im Teig und 1 zum Bestreichen
300 g Käse verschiedene Sorten gemischt

Für das Adscharuli

1 Ei(er) zum Servieren

Vorbereitung

Den Teig ansetzen

Die Hefe mit der Prise Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, Salz zufügen. Hefewasser, 1 Ei und die zerlassene Butter hinzufügen und zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Käse vorbereiten

Während der Teig ruht, den Käse grob zerbröseln oder in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel kurz vermischen. Für Khatschapuri Megruli etwa ein Drittel vom Käse reiben.

Traditionelle georgische Käsesorten

- Sulguni

Eine der bekanntesten Sorten Georgiens. Hergestellt aus Kuh-, Schaf- und/oder Ziegenmilch, hat Sulguni eine elastische Textur und erinnert geschmacklich leicht an Mozzarella. Ideal für klassische Füllungen, wenn verfügbar.

- Imeruli

Ein milder, weicher Frischkäse aus der Region Imeretien. Etwas trockener als Sulguni, verleiht er Fladen eine feine Säure im Abgang.

© 2026 coquina.de

- Guda
Ein halbfester Schafskäse, der im Grasbehangreifen gegart wird. Bringt eine nussige, kräftige Note ins Brot - perfekt in Mischung mit milderen Käsesorten.

Zubereitung

Fladen formen
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 2 bis 4 Portionen teilen. Jede Portion zu einem Kreis (Durchmesser 20 cm) ausrollen. Käse in die Mitte geben.

- Für Khatschapuri Imeruli: Die Ränder wie eine Tasche hochziehen und oben festdrücken, dann sanft zum Kreis zurückrollen.

- Für Khatschapuri Megruli: Nur etwa zwei Drittel des Käses in die Mitte geben, dann ebenfalls die Ränder wie eine Tasche hochziehen und oben festdrücken, dann sanft zum Kreis zurückrollen. Nach dem Bestreichen mit Ei den restlichen geriebenen Käse auf den Fladen streuen.

- Für Khatschapuri Adscharuli: Ausgerollten Teigseiten zu einem Bootsrand formen, sodass in der Mitte eine Mulde entsteht.

Bestreichen und Backen
Die Oberfläche der Teigfladen mit verquirltem Ei leicht bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) auf mittlerer Schiene 15 bis 20 Minuten backen.
Bei Adscharuli 5 Minuten vor Ende ein Ei in die Käsemulde schlagen und fertig backen, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch weich ist.
Servieren
Nach dem Backen mit etwas Butter bestreichen und heiß genießen. Khatschapuri isst man traditionell aus der Hand - jeder reißt sich ein Stück vom warmen Fladen und vermengt Käse und Teig mit der Gabel oder direkt mit den Fingern.

© 2026 coquina.de