



Börek mit Lammhackfleisch

Börek gibt es in der Türkei in vielen Variationen, mal klein und mundgerecht, mal auch gross oder wie ein Kuchen gebacken. Ganz unterschiedliche Füllungen werden in den hauchdünnen Yufka-Teig eingeschlagen und im Ofen gebacken. Der Yufka-Teig ist dem hiesigen Strudelteig sehr ähnlich. In türkischen Läden gibt es ihn fertig und in verschiedenen Versionen zu kaufen.

Aber Vorsicht: Fertige Yufka-Teige, besonders "Bakalva Yufka" sind hauchdünn und erfordern bei der Verarbeitung viel Fingerspitzengefühl. Sie müssen leicht befeuchtet werden, damit sie geschmeidig werden und sich formen lassen, aber nur ein wenig zuviel Feuchtigkeit macht sie matschig und klebrig. Ich muss gestehen, bei meinem ersten Versuch zerbröselten die Teigblätter, beim zweiten Versuch fielen sie auseinander, weil sie zu feucht waren, erst beim dritten Versuch klappte es (einigermassen). Trotzdem, das Ausprobieren lohnt sich allemal, denn der hauchdünne Teig wird so schön feinknusprig.

Dip: Piccantino Tropeano ist eine scharfe Paste aus Peperoncino, Peperoni, Thon und Olivenöl. Mit der Zugabe von Passata di Pomodoro kann die Schärfe des Picantino nach Belieben gemildert werden. Das ist ein italienischer Dip, aber auch in der Türkei sind kalten Saucen mit ähnlichen Zutaten sehr beliebt.

Zutaten (Pro portion)

160g	Lammhackfleisch
30g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1/2Tl	Schwarzkümmel ganz
1/2Tl	Koriander ganz
1/2Tl	frischer Ingwer geraspelt
1Tl	Pul biber oder süsses Paprika
1Tl	Mehl

ca. 4dl Wasser
Salz und Pfeffer
Bratbutter

40g Baklava Yufka
Tafelbutter
1 Ei

Dip:

2El Piccantino Tropeano

2El Passata di Pomodoro

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Schwarzkümmel und Koriander zusammen im Mörser zerstoßen. Ingwer fein raspeln.

Zwiebel in Bratbutter kurz anrösten. Lammhackfleisch grob zerzupfen, zu den Zwiebeln geben und ohne darin herumzustochern ca. 3 Minuten braten. Hackfleisch wenden, nach weiteren 2-3 Minuten Gewürze zugeben und kurz mitrösten. Hackfleisch mit Mehl bestäuben und vermischen. Mit 2dl Wasser ablöschen, etwas salzen und verrühren, dabei verklumptes Hackfleisch mit einer Gabel zerdrücken. 1 bis 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen, ab und zu etwas Wasser nachgießen. Zum Schluss die Flüssigkeit ganz einkochen lassen, dabei häufig wenden, damit das Hackfleisch nicht anbrennt. Hackfleisch auskühlen lassen.

Für den Dip Piccantino mit Passata verrühren und ziehen lassen bis die Börek fertig sind.

Tafelbutter schmelzen. Ein Backblech leicht ausbuttern.

Yufka-Teig auspacken und ausbreiten. Zwei Blätter aufeinanderliegende Blätter zusammen abheben (so reißen sie weniger). Teig mit Wasser einpinseln, oder besser mit Wasser besprühen und 2-3 Minuten ruhen lassen. Nicht gebrauchte Blätter sofort wieder einrollen und in Folie einpacken. Der hauchdünnen Teig trocknet innert Minuten aus! Blätter die zum Gebrauch bestimmt sind immer mit Folie oder einem feuchten Küchentuch abdecken.

Backofen auf 200° vorheizen. Ein Ei aus schlagen und verquirlen.

Blätter mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider zu ca. 15cm breiten Streifen schneiden und mit Butter einpinseln. 2 Esslöffel Hackfleisch am Ende der Teigbahn diagonal auf den Teig legen, dabei ca. 2cm breite Ränder freilassen. Teig von einer Ecke her über die Füllung schlagen, so dass ein Dreieck entsteht, Ränder leicht festdrücken. Dreieck über die offene Seite klappen. Es soll wieder ein Dreieck entstehen. So bis zum Ende des Teigstreifens weiterfahren. Der Teigstreifen sollte für 3 oder 4 Faltungen ausreichen. Überschüssiger Teig wegschneiden und den Börek auf das Backblech legen. Sogleich mit Ei bestreichen.

Börek 15 bis 20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.







Yufka-Teig befeuchten



