

BÖREK MIT KARTOFFELFÜLLUNG / GÜL BÖREĞİ / RAMADAN REZEPT



Börek gibt es in verschiedenen Variationen und verschiedenen Füllungen. Dieses Börekrezept besteht aus einem luftigen Hefeteig, welcher mit einem Oklava, einem dünnen Holzstab, ausgerollt wird. Die dünnen Yufkablätter werden dann mit einer würzigen Kartoffelfüllung belegt und dann zu kleinen Hefeschnecken - Gül böreği genannt, aufgerollt. Das Rezept lässt sich auch wunderbar vegan zubereiten – hierfür muss nur das Ei im Hefeteig weggelassen und die Milch durch pflanzliche Milch ausgetauscht werden. Das Börek schmeckt warm und kalt sehr gut. Statt einer vegetarischen Kartoffelfüllung kann auch eine Hackfleischfüllung oder eine Käsefüllung mit Beyaz Peynir (Kuhmilchkäse) zubereitet werden. Auch als Fingerfood und Snack ist Börek gut geeignet und lässt sich prima vorbereiten und einfrieren.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
185 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker und füge dann die restlichen Zutaten dazu. Knete daraus in 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme ihn zu einer Kugel und fette ihn leicht mit Öl ein, damit er nicht austrocknet. Lasse ihn abgedeckt 60 Minuten aufgehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat und stelle in der Zwischenzeit die Füllung her. Ich lasse den Hefeteig in der Kenwood Cooking Chef Connect bei 34°C, oder im Dampfbackofen mit Gärstufe aufgehen. So ist er bereits nach 30 Minuten fertig.

KARTOFFELFÜLLUNG

Rasple die Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Knoblauchzehen fein. Hacke die Petersilie. Gib nun das Gemüse mit dem Öl und den Gewürzen in eine Pfanne und brate es etwa 5 Minuten an. Verwende hierbei alternativ die Kenwood Cooking Chef Connect und brate das Gemüse auf 180°C 5 Minuten an. Lasse die Füllung abkühlen.

FORME DIE BÖREK

Teile den Teig in 12 Portionen ein, ich mache das am liebsten mit einem Torteneinteiler. Forme jedes Stück zu einer Kugel. Rolle die Kugeln nun mithilfe von Mehl dünn aus. Ich verwende hierbei einen Oklava-Ausrollstab, damit kann ich den Teig sehr dünn ausrollen. Halbiere den Teig, sodass zwei Halbkreise entstehen und belege jeden Halbkreis mit etwa 2 Esslöffeln Kartoffelfüllung großflächig. Rolle den Halbkreis nun locker zu einer Rolle auf und drehe diese dann zu einer Schnecke zusammen. Verstecke das Ende des Teigstranges unter der Schnecke. Lege sie nun mit genügend Abstand auf mit Backfolie belegte Lochbleche. Verrühre das Ei mit der Milch, bestreiche die Schnecken damit und bestreue sie mit dem Sesam.

Backe die Bleche nun nacheinander bei Ober- und Unterhitze oder gleichzeitig auf mehreren Ebenen bei Heißluft. Um Zeit zu sparen, stelle ich das erste Blech in den kalten Ofen, schalte ihn auf 185°C O/U und backe die Börek etwa 30-35 Minuten. Die Aufheizzeit des Ofens nutzt der Teig dann zum Aufgehen. Das zweite Blech kann dann anschließend im heißen Ofen gebacken werden – dieses benötigt dann etwa 5-8 Minuten weniger Backzeit.

Nimm die fertigen Börek aus dem Ofen, decke sie noch kurz mit einem sauberen Geschirrtuch ab und serviere sie warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure

HEFETEIG:

- ☐ ½ Hefe (Würfel)
- ☐ **150 g** Wasser (warm)
- ☐ **1 TL** Zucker
- ☐ **150 g** Milch (warm)
- ☐ **1** Ei
- ☐ **120 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **1 EL** Essig
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **600 g** Mehl

KARTOFFELFÜLLUNG:

- ☐ **800 g** Kartoffeln (geschält)
- ☐ **700 g** Karotten (geschält)
- ☐ **1** Zwiebel
- ☐ **2** Knoblauchzehen
- ☐ **1** Petersilie
- ☐ **1 EL** Salz
- ☐ **2 TL** Pfeffer
- ☐ **1 EL** Paprika (edelsüß)
- ☐ **2 EL** Olivenöl

ZUM FORMEN UND FERTIGSTELLEN:

- ☐ **200 g** Mehl
- ☐

BÖREK MIT KARTOFFELFÜLLUNG / GÜL BÖREĞİ / RAMADAN REZEPT



Sally!



Fertiggebacken, abgekühlt und luftdicht eingepackt, können sie auch wunderbar eingefroren werden.

—

1 Ei



2 EL Milch



50 g Sesam