Börek mit Huhn und Knoblauchwurst
Suçuklu Yogurtlu Böreği

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Weizenmehl
½ Packung Backpulver
1 Prise Salz
100 g Joghurt
125 g Butter
6 EL Weizenmehl zum Ausrollen
250 g Suçuk
250 g Hühnchenfleisch gekocht
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel(n)
2 Chilischote(n)
4 Tomate(n)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
6 EL Öl für das Blech
1 Ei(er)

Vorbereitung
Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Eine Mulde eindrücken und den Joghurt hineingeben. Die Butter (oder Margarine) in Flöckchen auf das Mehl setzen und das Ganze von außen nach innen schnell zu einem glatten, kompakten Teig verkneten. Den Teig in ein feuchtes Küchentuch wickeln und mindestens. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig in 8-12 kleine Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu ½ cm dünnen Vierecken ausrollen.

Zubereitung
Die Hartwurst und das Hühnerfleisch in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die geschälten und fein gehackten Zwiebeln sowie die Peperoni darin kurz anschwitzen. Die enthäuteten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten zur Zwiebel geben und kurz mitdünsten. Die Hartwurst und das Hühnerfleisch dazugeben und noch einmal aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Die Masse gleichmäßig auf die Teigvierecke verteilen. Die Vierecke zusammenfalten und die Teigränder gut zusammendrücken. Die Teigstücke auf ein mit Olivenöl gefettetes Backblech setzen, das Ei kräftig verschlagen und die Teigstücke damit bestreichen. Das Ganze im auf 180°C vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten backen. Herausnehmen und

© 2024 coquina.de

kalt oder warm servieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.