



## Börek mit Zwiebel, Peperoni und Feta, Gurkensalat

Knusprige, gerollte Böreks mit einer würzigen Füllung. Ein ordentlicher Haufen feingeschnittene Zwiebel und Peperoni wird vorab langsam und lange geschmort bis das Gemisch fast etwas "sämig" wird und der anfängliche Haufen auf gut einen Drittel eingefallen ist. Erst dann wird gewürzt, mit Pul biber, dem milden, aber geschmackvollen türkischen Paprika. Erst nach dem Erkalten wird zerbröselter Feta untergemischt.

Der Umgang mit dem hauchdünnen Yufka-Teig braucht ein bisschen Übung, er zerbricht leicht und man muss den richtigen Yufka-Teig erwischen, es gibt auch den Baklava-Yufka, der kaum dicker als ein Seidenpapier ist und entsprechend fragil ist. Yufka-Teige werden meist als grosse, aufeinandergelegte und gefaltete Rondellen angeboten. Oder ganz praktisch: Sie sind bereits in Segmente geschnitten. Ein Tip zum Einkauf: Ein Pack Yufka-Teig sollte sich weich anfühlen und sich leicht biegen lassen.

Zu den knusprig gebackenen Böreks passt ein gut gewürzter Gurkensalat mit Rettich ausgezeichnet.

### Zutaten (3 Böreks)

250g	Zwiebel (1 Stück!)
250g	rote Peperoni
100g	Feta
2Tl	Pul biber, mild (türkisches Paprika)
	Salz und Pfeffer
	Rapsöl oder Bratbutter
6Bl	Yufka-Teig (dreieckig)
20g	Tafelbutter
	Eigelb, verquirlt

## Zubereitung

Zwiebel schälen und längs zur Schale vierteln. Quer zur Schale zu ca. 2mm dicken Scheiben schneiden. Peperoni zu ca. 3mm dicken und 3-4 cm langen Streifen schneiden.

In reichlich Rapsöl ca. 50 Minuten schmoren, dabei ab und zu wenden, gegen Schluss häufiger wenden (siehe auch Einleitung). Mit Pul biber, Salz und Pfeffer würzen, nochmals 2-3 Minuten schmoren und danach auskühlen lassen.

Feta zerbröseln und unter das Zwiebel-Peperoni-Gemisch mischen.

Tafelbutter schmelzen.

Yufka-Teig erst kurz vor Gebrauch aus der Packung nehmen. 2 Teiglagen miteinander aus der Packung nehmen. Obere Lage sorgfältig aufklappen und die untere Lage mit wenig flüssiger Butter einpinseln. Obere Lage wieder auflegen und ebenfalls mit Butter einpinseln.

Ofen auf 200° vorheizen.

Füllung am breiten Ende zu einem Wulst auf den Teig geben, seitlich und am Stirnende eine ca. 1,5 cm breite Fläche freilassen. Ecken der Teigplatten über die Füllung klappen (siehe Bild). Teig von der breiten Seite her einrollen.

Böreks auf ein eingeeöltes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. In die Mitte des Ofens schieben und ca. 25 Minuten backen.

## Zubereitung Gurkensalat

Gurken schälen und zu dünnen Scheiben hobeln. In ein Sieb geben und von Hand gut auspressen. Ein kleiner Teller auf die Gurken legen und beschweren (z.B. mit einer vollen Getränkeflasche). Etwa 1 Stunde abtropfen lassen.

Rettich in eine Schüssel hobeln. Gurkenscheiben zugeben. 3EI Sonnenblumenöl, 2 EI Essig und 1EI Quark zugeben und gut vermischen. 1TI Dijon-Senf zugeben und 1 Knoblauchzehe dazupressen, nochmals vermischen und dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken.









