



Krautstiel Pie mit Yufka-Teig

Yufka-Teig ist ganz dünn ausgewallt und meist nur aus Mehl, Wasser und Salz hergestellt. Er ist dem hiesigen Strudelteig ganz ähnlich. Yufka-Teig findet man in jedem türkischen Laden. Beim Kauf muss man darauf achten, dass er sich weich anfühlt, damit er sich gut formen lässt. Baklava-Yufka ist eine spezielle, extrem dünn ausgewallte Variante, die für ein Dessertgebäck gedacht ist, sie ist schwer zu verarbeiten und für diesen Pie nicht geeignet.

Die Füllung mit kleingeschnittenen und vorgedünsteten Krautstielen wird mit Ei, Sauerrahm und geriebenem Käse ergänzt.

Zusammen mit Salat gibt der Pie eine gute Hauptmahlzeit, zu kleinen Stücken geschnitten und lauwarm serviert, ist er auch ein köstlicher Fingerfood.

Zutaten (Backblech ø22cm, 2 Portionen)

Füllung:

- 300g Krautstiele
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- 60g Zwiebel
- 1 grosse Knoblauchzehe
- 30g Parmesan oder Sbrinz, gerieben
- 1 Ei
- 40g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Olivener Öl

Fertigstellen:

- 2 Blätter Yufka-Teig ø50cm
- 30g Tafelbutter
- 1 Eigelb

Zubereitung

Krautstiele rüsten: Blattwerk von den Kielen trennen. Kiele zu ca. 5mm kleinen Würfelchen schneiden. Blattwerk zu ungefähr 1cm breiten und 2-3cm langen Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Petersilie fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten bis die Zwiebel glasig wird. Petersilie zugeben, kurz mitdünsten. Gewürfelte Krautstielstengel zugeben und ca. 15 Minuten mitdünsten. Krautstielblätter zugeben und ca. 10 Minuten mitdünsten, bis die Blätter zusammenfallen, dabei ab und zu wenden. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Ei und Sauerrahm miteinander verquirlen, mit Pfeffer, Muskatnuss und wenig Salz würzen. Zusammen mit dem Käse unter die Krautstiele mischen. Eventuell etwas nachwürzen.

Tafelbutter schmelzen. Ofen auf 200° vorheizen.

Backblech mit flüssiger Butter ausstreichen. Yufkateig ausrollen und eine Scheibe auf das Backblech legen und mit den Fingern nachformen. Teig, auch die über das Blech ragenden Teile, mit flüssiger Butter einpinseln. Ein zweite Scheibe Yufkateig darauflegen. Vorsicht: Der Yufka-Teig ist fragil, da ist behutsames arbeiten gefragt.

Krautstielfüllung auf den Teig geben, Teigränder über die Füllung klappen, überschüssiger Teig wegschneiden. Teig mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.

Eigelb mit 2-3 Schlucken Wasser verquirlen und den Pie damit bestreichen.

Pie im Ofen auf der untersten Rille ca. 30 Minuten backen. Vor dem Anschneiden 10 Minuten auskühlen lassen.









