

Typ: Fleisch

Quelle: essen&trinken 2/2022

Bemerkungen:

Zutaten:

- 120 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe (klein)
- 1 rote Pfefferschote
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 20 g Tomaten (getrocknet)
- 40 g Datteln (ohne Kern)
- 4 Tl Sesamsaat
- 2 Tl Koriandersaat
- 1 Tl Kreuzkümmelsaat
- 20 g Butterschmalz
- 1 kg Lammhackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 2 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 8 Stiele glatte Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 150 g Frischkäse
- 10 Blätter Filoteig (ca. 30 x 31 cm, Kühlregal)
- 30 g Butter
- 2 Tl Schwarzkümmelsaat

Außerdem: Tarte-Form (28 cm Durchmesser; ersatzweise Springform 28 cm Durchmesser)

Rezept:

1. Für das Börek Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Pfefferschote putzen, längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Getrocknete Tomaten quer in feine Streifen schneiden. Die Datteln fein hacken. 2 Tl Sesam, Koriander- und Kreuzkümmelsaat im Mörser fein mahlen.

2. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne (26 cm Ø) erhitzen und das Lammhack darin bei mittlerer bis starker Hitze 8–10 Minuten krümelig braten. Nach 5 Minuten Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferschote, Frühlingszwiebeln, getrocknete Tomaten und Datteln zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Gewürzmischung und Paprikapulver würzen. In eine große Schüssel füllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Petersilie mit den Stielen fein hacken. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Petersilie, Zitronenschale und Frischkäse unter die Hackmasse heben.

3. 1 Blatt Filoteig auf ein Küchenhandtuch legen und dünn mit etwas Wasser besprühen (ersatzweise mit einem breiten Pinsel hauchdünn mit Wasser bepinseln), so lässt sich der Teig später besser aufrollen. 1/10 der Hackmasse auf der unteren Längsseite verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand lassen. Teig mithilfe des Küchentuchs von der Längsseite her aufrollen. Teigrolle mit der Nahtstelle nach unten an den Rand der mit Backpapier belegten Tarte-Form legen. Restliche Filoteigblätter ebenso verarbeiten und die Teigrollen schneckenförmig von außen nach innen in der Form anordnen.

4. Butter zerlassen. Die Oberfläche der Börek-Schnecke dünn mit der flüssigen Butter bepinseln. Restlichen Sesam und Schwarzkümmel darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Gas 2-3, Umluft 170 Grad) auf der mittleren Schiene 35-40 Minuten goldbraun backen.