

## Rezept für ca. 33 Bürek

Zutaten für den Belag :		Zutaten für den Teig :	
1kg	Gehacktes (Halb und Halb, alternativ Tatar)	1kg	Mehl
1	Peperoni (alternativ Tabasco)	1 Päckchen	Hefe
1	Tomate (alternativ Tomatenmark)	1 Teelöffel	Salz
1 Bund	Petersilie	1 Eßlöffel	Puderzucker
2-3	Zwiebeln (wer sie nicht mag, kann sie auch weglassen)	1	Ei
1 Teelöffel	Salz	ca. 750 ml	Milch
½ Teelöffel	getrocknete Blattpaprika		
1 ½ Esslöffel	Olivenöl		
1 Teelöffel	Tomatenmark (entsprechend mehr, wenn man auf die frische Tomate verzichtet hat)		
1	Eigelb		

Da die Geschmäcker ja verschieden sind, hier noch ein Hinweis : Wer ein gutes, in der Familie beliebtes, Rezept für Frikadellen hat, kann das ebenso gut verwenden.

### Zubereitung des Teiges :

Zunächst das Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine kleine Mulde formen. Darin das Ei und die Hefe verteilen. Am Rand den Puderzucker und das Salz verteilen. Jetzt etwas warme Milch in die Mitte des Mehls geben und mit dem elektrischen Mixer anfangen durchzukneten. Dabei vorsichtig weitere Milch zugeben, der Teig darf nicht zu flüssig werden. Meine Erfahrung ist, dass ca. 650 ml bis 700 ml für 1 kg Mehl ausreichen, um die richtige Konsistenz zu erreichen.

Zum Schluss den Teig aus der Schüssel nehmen und von Hand weiter kneten, bis er sich von den Händen löst. Ist er dazu bereits zu feucht, weiteres Mehl zugeben, ist er noch zu trocken noch etwas Milch hinzugeben. Wenn der Teig so weit vorbereitet ist, wird er mit einem feuchten Tuch abgedeckt und sollte ca. eine Stunde gehen.

### Zubereitung des Belages :

Während man auf den Teig wartet, kann man schon mal das Gehackte vorbereiten. Für das Gehackte werden einfach alle Zutaten zerkleinert und vermengt. Auch die so vorbereitete Füllung der Teigtaschen lässt man eine Weile stehen, damit es gut durchziehen kann.

### Zubereitung der Büreks :

Aus dem Teig formt man nun handballengroße Kugeln. Diese Kugeln rollt oder drückt man nun zu einem Viereck und legt in die Mitte ca. 30 gr. Gehacktes. Die Ecken des Vierecks werden nun so über das Gehackte geklappt, dass ein Teil abgedeckt ist, aber ein Teil des Fleisches noch zu sehen bleibt. Die Grundform des Bürek ist jetzt in etwa eine Raute. Anschließend werden die Büreks noch mit dem Eigelb bestrichen und kommen bei 250°C in den Ofen, bis sie goldbraun sind (ca. 10 - 13 Minuten).

Die fertigen Büreks sollten nicht sofort serviert werden. Sie können etwas abkühlen und werden weicher, wenn man sie zuvor für 10 Minuten mit einem feuchten Tuch abgedeckt in eine Schüssel legt.

Die goldbraune Färbung benommen die Büreks durch das Bestreichen mit Eigelb.

so, nun wünsche ich viel Spaß beim Bürek backen.

Das Rezept mit Bildern gibt es hier :

<http://www.familie-baer.net/unserefamilie/mama/buerek.php>