Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Börekröllchen mit Lammhack

Ein Rezept von Börekröllchen mit Lammhack, am 16.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
8 Stiele	glatte Petersilie
300 g	Lammhackfleisch (z. B. aus dem türk. Lebensmittelgeschäft)
4 EL	Tomatenmark
240 g	Filoteig
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
2 TL	gemahlener Koriander
	Salz

Außerdem

Olivenöl zum Bestreichen des Teigs

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 10 g F, 7 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Lammhackfleisch darin unter Rühren in ca. 8 Min. krümelig braten. Die Zwiebel dazugeben und den Knoblauch hineinpressen. Kreuzkümmel, Koriander und Tomatenmark dazugeben. Alles gut verrühren und 2 Min. weiterbraten. Die Masse mit Salz würzen und etwas abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Filoteig in gleich große Quadrate (à 15 × 15 cm) schneiden. Pro Börekröllchen eine Lage Filoteig dünn mit Olivenöl bestreichen, mit einer zweiten Lage Teig abdecken und diese ebenfalls dünn bestreichen. Eine dritte Lage Teig darauflegen. Das untere Drittel des Teigs flach mit Füllung belegen, dabei rechts und links je ca. 1 cm Rand frei lassen, den Rand umschlagen. Den Teig von unten nach oben eng aufrollen.

3. Die Röllchen mit der Nahtseite nach unten auf das Blech setzen, dünn mit Olivenöl bestreichen und im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. knusprig backen. Heiß genießen oder auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.