Rezept

Teigpastete mit Hackfleisch

Ein Rezept von Teigpastete mit Hackfleisch, am 19.05.2025

Zutaten

2	Zwiebeln
1 Bund	glatte Petersilie
450 g	Rinderhackfleisch
1 TL	pulbiber (Paprikaflocken)
6	yufka-Teigblätter
500 ml	Milch
	Butter für das Blech
1	große Tomate
20 g	Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
150 g	Butter
3	Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung die Zwiebeln schälen und auf der feinen Kartoffelreibe in ein Schüsselchen reiben. Die Tomate waschen, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in ein zweites Schüsselchen reiben. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken.

2. Die Butter in der Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch hineingeben, mit dem Pfannenwender fein zerdrücken und anbraten, bis der Saft verdampft ist. Auf Mittelhitze schalten. Die Zwiebeln zugeben und glasig werden lassen. Die Tomate unterrühren und dünsten, bis der Saft verdampft ist. Alles mit Salz, Paprikaflocken und Pfeffer herzhaft würzen, die Petersilie unterrühren und die Pfanne beiseite stellen.

3. Die yufka-Blätter auseinander falten und mit einem feuchten, gut ausgewrungenen Tuch bedecken. 150 g Butter schmelzen, abkühlen lassen und in einer Schüssel mit der Milch und den Eiern verquirlen. Ein großes Blech mit Butter fetten. Ein yufka-Blatt auf dem Blech ausbreiten und großzügig mit der Milchmischung einpinseln. Die zweite Teigplatte darauf legen und ebenfalls einpinseln, ebenso das dritte yufka-Teigblatt. Die Hackfleischfüllung darauf verteilen und die Teigblattränder über die Füllung klappen. Die restlichen yufka-Blätter nacheinander auflegen, einpinseln, überstehende Ränder vorsichtig umklappen.

4. Mit dem Rest der Milchmischung die oberste Platte reichlich einpinseln. Das börek mit dem feuchten Tuch bedeckt etwa 1 Std. ruhen lassen.

5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das börek in 6-7 cm große Quadrate schneiden. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 30-40 Min. goldbraun backen.