



Dreierlei fränkisches Börek (Füllungen: Bratwurst, Spargel, Bärlauch)

Zutaten für zwei Personen:

2 Bratwürste (pro Börek)
Yufkateig
2 Zwiebeln
1 Knoblauch
2EL Frischkäse
Saft einer Zitrone
3 Eier
1/2l Milch
1EL Butter
1 Bund Babyspargel
1 Bund Bärlauch
gerieb. Emmentaler (ca. 2 EL pro Börek)
Olivenöl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Stellen Sie zuerst drei verschiedene Pfannen auf. Dann schneiden Sie die Zwiebeln klein. Ebenso den Knoblauch. Jetzt gutes Olivenöl in den Pfannen erhitzen. Zwiebeln sowie Knoblauch auf die drei Pfannen verteilen. Anschwitzen lassen. In eine der Pfannen noch etwas Zwiebeln dazuschneiden (Bärlauchpfanne). Schneiden Sie nun die Haut der Bratwürste der Länge nach ein und geben das Hack in eine der Pfannen dazu. Alles anschwitzen lassen. Jetzt den Bärlauch kleinschneiden- auch in eine der Pfannen geben. In die letzte kommt nun der kleingeschnittene Babyspargel mit Frischkäse hinzu. Nun die Küchenplatte etwas aufräumen damit der Yufkateig gut Platz hat.

Yufkateig ausgerollt auf der Küchenplatte platzieren. Evtl. mit etwas Ei oder Wasser einstreichen. Jeweils die Füllung aus den Pfannen auf dem Teig verteilen. Den Teig halbieren (vorsichtig, der Teig ist sehr dünn) und einrollen. Nun in eine feuerfeste Form schneckenartig einrollen. Etwa 1-2 Eßlöffel Emmentaler (gerieben) darüber geben.

Bereiten Sie eine Royal-Soße vor, indem Sie 2-3 Eier in einen halben Liter Milch schlagen, salzen, pfeffern, mit etwas flüssiger Butter oder gutem Olivenöl würzen und gut durchrühren. Diese Royal-Soße gießen Sie nun über die drei verschiedenen Börekförmchen.

Ab damit in den Ofen bei 180°C für ca. 30 Minuten. Danach die Schüsselchen ausgarnieren und so servieren. Lecker!

Tipp: Bevor man das Börek in den Ofen schiebt, noch 10 Minuten sickern lassen.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**