ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

Rezept

Burek

Ausgewählt vom Deutschen Bosniakischen Kulturverein

Es gibt viele Pita-Arten, doch sie haben alle eines gemeinsam: den Teig.
Die Füllungen hingegen unterscheiden sich, und so wird aus Teig mit Hackfleisch Burek, aus Teig mit Käse Sirnica, und aus Teig mit Kartoffeln Krompirusa.
Bei dem Teig gilt besonders eines - Übung macht den Meister!

Zutaten

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
- 320 ml warmes Wasser
- 1 TL Salz
- 2 EL Öl

Zubereitung

Zubereitung der Füllung:
Zwiebeln fein hacken, mit Hackfleisch vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung des Teigs:
Aus den Zutaten einen kompakten, weichen Teig kneten und in zwei gleich große Teile teilen. Die Teigstücke auf einen Teller legen, mit etwas Öl bestreichen und kurz ruhen lassen.
Einen großen Tisch mit einer Tischdecke bedecken, etwas Mehl darüberstreuen und den Teig zunächst länglich ausrollen. Dann mit Öl bestreichen und etwa 30 Minuten ruhen lassen, damit er elastisch wird.

Den Teig vorsichtig mit den Fingern nach und nach über den Tisch ziehen, bis er hauchdünn und fast durchsichtig ist. Dabei sanft arbeiten, damit er nicht reißt.
Die Füllung auf den Rand des Teigs geben und mithilfe der Tischdecke zur Mitte hin einrollen. Den Teig in kleine Schnecken rollen (Durchmesser 8-10cm).
Die Teigrollen in eine geölte Backform (Tepsija) legen und dabei schneckenförmig anordnen.
Mit der zweiten Teigkugel genauso verfahren und die Rolle ebenfalls in die Tepsija legen.
Zum Schluss etwas Öl oder zerlassene Butter darübergeben und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 25–30 Minuten backen.
Nach dem Backen leicht mit Wasser beträufeln, damit die Pita schön weich bleibt.

Guten Appetit!

Dieses Rezept hat für Sie der Deutsche Bosniakische Kulturverein anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen“ am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit“, die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird, ausgewählt.