Börek vom Grill mit Grillgemüse und Joghurtsauce

Da ich total auf die phantastische türkische Küche stehe, bin ich froh, euch dieses Rezept präsentieren zu können. Heut gibts Börek! Was ihr dafür braucht und wie das geht, zeig ich euch. Viel Spaß!

Zutaten Börek:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- 3 gehackte Tomaten
- 1/2 EL Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Tomatenmark
- 1,5 Knollen Knoblauch
- 3 Zwiebeln
- 1 EL Paprikapulver
- 1 scharfe Peperoni
- 1 fertigen Yufka Teig

<A rel="nofollow" HREF="http://ws-eu.amazon-adsystem.com/widgets/q?ServiceVersion=20070822&MarketPlace=DE&ID=V20070822%2FDE%2Fan070-21%2F8010%2Fd0d01c4f-7179-47a9-a683-2fb07c24edc6&Operation=NoScript">Amazon.de Widgets</A>

Zutaten Joghurtsauce:

- 500 ml Joghurt natur
- Salz und Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1/2 EL Piment
- 1/2 Knolle Knoblauch

- 1/2 Zwiebel
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Olivenöl

Zutaten Gemüse:

- 3 Tomaten
- 1 kg Paprika
- 400 g Pilze
- 1 Aubergine
- 3 Zwiebeln
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst stelle ich die Joghurtsauce her. Dafür reibe ich die geschälte Zwiebel, presse die Knoblauchzehen und vermische alles mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel. Nach dem abschmecken kann die Sauce in den Kühlschrank und dort noch richtig schön durchziehen.
2. Dann gebe ich das Hackfleisch und die Gewürze in eine Schüssel, hacke die Peperoni, die Tomaten, die Petersilie, den Thymian, reibe die restlichen Zwiebeln und presse den restlichen Knoblauch. Jetzt wird alles zu dem Hackfleisch in die Schüssel gegeben und sorgfältig vermengt.
3. Nun lege ich den fertigen Yufka Teig auf ein Brett und breite ihn vor mir aus. Jetzt nehme ich etwa 3 Bläter des Teiges und fülle das mittlere Drittel mit der Hälfte der Hackfleischmasse, klappe die enden zu und rolle alles fest zusammen. Das Ganze wiederhole ich mit dem restlichen Hackfleisch und Yufka Teig.
4. Jetzt muss nur noch das Gemüse grob in mundgerechte Stücke geschnitten und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt werden.
5. Dann gehts endlich raus an den Grill. Diesen regle ich für 200°C indirekte Hitze ein.
6. Sind diese 200°C erreicht, gebe ich beide Bräter übereinander indirekt in den Grill und lasse sie für 30 Minuten grillen. Dann werden die beiden Bräter getauscht, also der untere kommt nach oben und andersrum.
7. So bleibt alles nochmals 15 Minuten auf dem Grill bevor wir endlich unseren Ausflug in die türkische Küche genießen können.