

# Burek mit faschiertem Rind gerollt



300 g Rinderfaschiertes

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Pkg Tiefkühlblättereig oder Filoteig

1/2 Becher Sauerrahm

Salz, Pfeffer

Butter und Olivenöl

## Zubereitung für Burek

Zwiebel würfeln, in Öl anschwitzen, Hackfleisch und Knoblauch dazugeben und rösten. Salzen, pfeffern, abkühlen lassen.

Tiefkühlblätter-oder Filoteig antauen lassen ausrollen,

Blättereigteile mit Öl-Butter und saurer Sahne bestreichen und kaltes (!) Hackfleisch darauf verteilen. Die Teile von beiden Seiten zur Mitte einrollen und diese Rollen wiederum zu "Schnecken" aufrollen.

Bei Filoteig je zwei Blätter verwenden.

In der Backform mit dem restlichen Öl-Buttergemisch bestreichen.

Bei 180-200°C 25 Minuten goldbraun backen.