

Raclette-Burek (Sirnica)

Bevor die Burek-Polizei kommt: In Bosnien wird die Käsevariante eigentlich Sirnica genannt. Meine Version verbindet dieses knusprige Gebäck mit klassischem Schweizer Raclette. Dünner Teig, viel geschmolzener Raclettekäse, Essiggurken und Butter. Nicht traditionell, aber ziemlich lecker.

Zutaten:
Für den Teig:

- 800 g Mehl
- 500 g Wasser
- 20 g Salz

Für die Füllung:

- ca. 500 g Raclettekäse, klein gewürfelt
- 5 Essiggurken, klein gewürfelt
- etwas flüssige Butter

Zubereitung:

1. Mehl, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 160 bis 170 °C vorheizen und eine runde Kuchenform mit Butter einfetten.
3. Den Teig auf einer grossen Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen und vorsichtig weiter ausziehen.
4. Raclettekäse und Essiggurken gleichmässig auf dem Teig verteilen. Mit etwas flüssiger Butter beträufeln.
5. Den Teig eng einrollen und die Rolle schneckenförmig zu einem Burek aufdrehen. In die vorbereitete Kuchenform legen.
6. Nochmals grosszügig mit flüssiger Butter bepinseln und für 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.
7. Kurz auskühlen lassen und am besten noch warm servieren.

Weinempfehlung:
Terrasse Tartegnin Grand Cru AOC La Côte



[Terrasse Tartegnin Grand Cru AOC La Côte | Denner]