

VON BULGARIEN NACH JAFFA – DER WEG DER BUREKAS

Burekas, köstliche kleine gefüllte Teigtaschen, sind bei weitem meine liebste Obsession. Wenn ich erst einmal angefangen habe, diese kleinen Teufel zu essen, kann ich einfach nicht mehr aufhören. Sie können aus verschiedenen Teigsorten zubereitet werden, verschiedene Formen, Größen und Füllungen haben. Normalerweise sind sie jedoch aus Blätterteig, gefüllt mit Käse und zerstampften Kartoffeln. In Israel geht es so: Du gehst in eine Bäckerei, nimmst dir eine Papiertüte, suchst unter den Burekas, die ausgebreitet auf großen Platten liegen, nach deiner Liebessorte und füllst damit deine Tüte. Dann gehst du mit der Tüte nach Hause, zur Arbeit oder in die Schule. Egal, wohin dich dein Weg führt – sind die Burekas frisch und heiß, leert sich die Tüte wie von selbst. Wenn ich als Kind mit meinen Eltern in den Supermarkt ging, schrieben die Verkäufer in der Backwarenabteilung den Preis mit einem schwarzen Filzstift auf die Tüte. Während meine Mutter oder mein Vater den Einkaufswagen mit anderen Dingen füllten, hielt ich die Tüte mit den Burekas in der Hand. Wenn wir schließlich an die Kasse kamen, war sie leer. Selbst die stets misstrauische Kassiererin konnte sich beim Anblick der leeren Tüte eines Lächelns nicht erwehren, sie wusste genau, was geschehen war. Die Krümel in meinen Mundwinkeln (und auf Hemd, Hose und Schuhen) sprachen für sich. Der Ärger meiner Eltern hielt sich in Grenzen. Sie wussten, es war ihr eigener Fehler. Wie konnten sie glauben, dass ich seelenruhig zusah, wie die Tüte durch den Dampf der frischen Burekas feucht wurde, ohne etwas dagegen zu unternehmen?

Vor allem aber erinnern mich Burekas an

meine bulgarische Großmutter. Bei ihr gab es sie immer frisch vom Bäcker aus der Zielstraße, zumindest gab es immer ein paar eingefrorene. Hin und wieder verbrachte ich einige Tage bei ihr in Bat Yam, einer Küstenstadt, die zu jener Zeit voll von bulgarischen Einwanderern war. Einmal blieb ich über Pessach, dem jüdischen Festtag, an dem es strikt verboten ist, irgendeine Mehlspeise zu essen. Dies geht so weit, dass die Lebensmittelgeschäfte ihr ganzes Gebäck mit großen Tüchern zudecken. Meine Großmutter versorgte mich mit Burekas, ich musste aber schwören, es meinem Vater, ein religiöser Mann, auf keinen Fall zu verraten. Selbstverständlich versprach ich, den Mund zu halten, und bekam meine Burekas. Dies war einer der seltenen Momente echter Verbundenheit zwischen meiner Großmutter und mir.

Fast dreißig Jahre später lebte ich schon in Berlin. Meine Großmutter war bereits gestorben. Ihr achtzigjähriger Bruder Sami, er war ein halbes Jahrhundert zuvor nach Kanada ausgewandert, kam mit seiner Frau Jacqueline nach Paris. Ich hatte beide seit zehn Jahren nicht mehr gesehen und fuhr nach Paris, um sie zu treffen. Sie luden mich zum Essen in ihr kleines Apartment im elften Arrondissement ein. Ich dachte, sie hätten einige französische Delikatessen für mich gekauft. Doch als wir zusammensaßen, über die Vergangenheit und unsere Erinnerungen redeten, verbreitete sich ein vertrauter Duft. Es stellte sich heraus, dass Sami extra nach einer algerischen Bäckerei gesucht hatte, um mir einige der Köstlichkeiten mitzubringen, von denen er wusste, wie sehr ich sie liebte: Burekas.



BUREKASIM – BLÄTTERTEIG MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN

Tacheles: delikate, doch vergnügliche Zubereitung pikanter Teigtaschen, die süchtig machen

12 Burekas

- 1 Rolle Blätterteig, vorzugsweise mit Butter
- 1 Ei, mit einer Gabel kurz verquirlt
- 1 EL (10 g) Sesamkörner, Schwarzkümmel oder Mohn

Käsefüllung:

- 100 g Feta
- 100 g Gouda, gerieben
- 50 g Hüttenkäse

Süßkartoffelfüllung:

- 1 große Süßkartoffel (500 g), geschält und grob gewürfelt
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL gehackter Schnittlauch
- ½ TL Schwarzkümmel

Kartoffelfüllung:

- 2 Kartoffeln (200 g), geschält und grob gewürfelt
- ½ TL (5 g) Butter
- 1 Knoblauchzehe, klein gehackt
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

Beginne mit der Vorbereitung der Füllung deiner Wahl:

Für die Käsefüllung:

Zerdrücke den Feta mit einer Gabel in einer Schüssel. Gib dann Gouda und Hüttenkäse dazu. Verrühre alles unter Beigabe von Salz und Pfeffer zu einer einfachen Käsemischung. Du kannst sie dann mit Kräutern, Gemüse oder was immer du willst anreichern. Die Käsemasse darf nur nicht zu feucht werden. Ich rate dir aber, es erst einmal mit dieser einfachen Mischung zu probieren – ich liebe sie!

Für die Süßkartoffelfüllung:

Koch die Süßkartoffel-Würfel etwa 15 Minuten lang, bis sie schön weich sind, und gieße dann das Wasser ab. Gib Olivenöl, Schnittlauch und Schwarzkümmel zu, zerdrücke und vermische alles mit einer Gabel zu einem Brei. Würze ihn wenn nötig mit Salz und Pfeffer.

Für die Kartoffelfüllung:

1. Koch die Kartoffel-Würfel etwa 20 Minuten lang, bis sie sich leicht einstechen lassen. Gieße das Wasser ab und zerdrücke sie mit einer Gabel. Gib Knoblauch, Butter, Petersilie, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu und verrühre alles zu einem glatten, schmackhaften Kartoffelbrei. Würze wenn nötig mit Salz und Pfeffer nach.

2. Heize den Backofen auf 220 Grad vor.

3. Nimm den Blätterteig auseinander und breite ihn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech aus. Schneide ihn in gleichmäßige, ca. 6 x 6 cm große Quadrate. Gib in die Mitte von jedem Quadrat einen TL der Füllung. Bestreiche zwei Ränder des Quadrats mit dem verquirlten Ei, falte die beiden anderen dann so darüber, dass ein Dreieck entsteht. Drücke dessen Ränder sanft mit einer Gabel zusammen. So presst du die beiden Schichten gut aufeinander und zugleich entsteht ein hübsches Muster. Das Ei dient als Klebstoff und verhindert, dass sich die Teigtasche öffnet.

- Verteile die Teigtaschen im Abstand von jeweils 2 cm auf dem Backblech. Bestreiche sie mit dem restlichen Ei und bestreue sie mit Sesam, Schwarzkümmel oder Mohn.
- Schiebe die Burekas in den Ofen. Reduziere die Hitze nach 5 Minuten auf 180 Grad und lass sie weitere 15 Minuten backen, bis sie goldbraun werden. Sie sollten auch auf der Unterseite leicht golden sein – heb eine der Burekas kurz an und schau nach. Gib ihnen 2 bis 3 Minuten zum Abkühlen, bevor du dich über sie hermachst.

