# Rosengebäck mit Würstchen

Sosisli Gül Börek

3 Fertiyufka
1 ½ Gläser Milch
1 EL Öl
1 Ei
Für die Füllung:
4 Würstchen
1 Zwiebel
2 mittel grosse Kartoffel
1 Glas Erbsen aus der Dose
1 EL Tomatenmark
1 EL Ketchup
1 ½ Gläser Wasser
4 EL Öl
1 KL Pfeffer
1 KL Salz

# Zuerst die Füllung zubereiten: In einem Topf Öl erhitzen und die klein gehackten Zwiebel rosarot dünsten.
# Klein gehackte Kartoffel und heisses Wasser hinzugeben. Mit geschlossenem Deckel 15 Minuten kochen.
# Würstchen, Tomatenmark und Ketchup hinzugeben. Nach einer Kochzeit von 5 Minuten Salz, Pfeffer und Erbsen hinzugeben und weitere 5 Minuten nochmals kochen.
# Die Yufkas übereinander legen und plusförmig zuschneiden. Somit erhält man vier dreieckige Stücke.
# Die breite Seite der Yufkaschnitte mit der abgekühlten Würstchenfüllung belegen. Zuerts zu einer nicht allzu festen Rolle zusammenrollen und anschliessend um die eigene Achse drehend wickeln.
# Die Gebäckstücke in ein eingeöltes Backblech hineinlegen. Mit der Mischung aus Ei, Milch und Öl besprenkeln. Auf Wunsch mit Sesamkörner betsreuen.
# Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
# Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Tipp: Dieses Gebäck kann auch am Abend zuvor zubereitet werden.