Tschebureki

  

Für die Füllung:

300 g Hackfleisch, gemischt

1 Zwiebel

Salz

Pfeffer

1 Msp. Koriander, gemahlen

etwas Petersilie, getrocknet

Für den Teig:

250 g Weizenmehl (Type 405)

1 Ei

1/2 TL Salz

50 ml Wasser

Dazu:

Rapsöl

Schmand

Zubereitung

1

Das Mehl in eine Rührschüssel geben. Ei und Salz in die Mitte vom Mehl geben und mit beiden Händen einkneten. Mit einem Eßlöffel das Wasser einrühren, bis ein fester Teig entsteht. Der Teig ist optimal, wenn er nicht mehr krümelt.

2

Den Teig für 20 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Währenddessen die Hackfüllung vorbereiten. Dafür die Zwiebel pellen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Hackfleisch und den Gewürzen in einer Rührschüssel verkneten.

3

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 2 mm dick ausrollen.

4

Mit einer runden Ausstechform oder einem kleinen Glas Kreise aus dem Teig ausstechen.

5

Mit einem Teelöffel die runden Teigstücke mit der Hackfleischmasse befüllen.

6

Den Teigrand mit etwas Wasser befeuchten und zuklappen, sodass gefüllte Halbmonde entstehen. Diese noch an den Rändern mit einer Gabel eindrücken.

7

Die gefüllten Teigtaschen mit ausreichend Rapsöl in der Pfanne frittieren. Die Hitze nicht zu hoch einstellen, um Fettspritzer zu vermeiden.

8

Die fertigen Tschebureki mit Schmand und Petersilie anrichten und genießen.

9

Dazu einen schwarzen Tee mit Zucker und dann ist der Tag eine 10/10.