

Kochen

Abravi Kotor

Dienstag, den 09.11.2021

Teigtaschen mit Hack-Gemüsefüllung mit Endiviensalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

500 g Mehl (Type 405)
5 g Backpulver
250 g Butter, (Zimmertemperatur)
2 g Muskatnuss, gemahlen
100 ml Wasser, kalt
5 g Salz
2 Eier (Große M)

Für die Füllung

1 Kartoffel, groß, vorwiegend festkochend
1 Karotte
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 Stiele Thymian
2 EL Rapsöl
300 g Hackfleisch
10 g Mehl
150 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Salat

1 Kopf Endiviensalat
1 Bioorange (Saft und 1 TL abgeriebene Schale davon)
1 EL Balsamessig, hell
1 TL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer
5 EL Rapsöl

Zubereitung:

1. **Für den Teig** Mehl, Backpulver, Butter in Stückchen, Muskatnuss, Wasser und Salz in eine Schüssel geben.
2. Mit den Händen oder einer Küchenmaschine zügig zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken noch etwas kaltes Wasser zugeben und weiter kneten. Ist er zu flüssig, noch etwas Mehl unterkneten. Teig bis zum Ausrollen ruhen lassen.
3. Die Eier mit einer Gabel kurz verquirlen und zur Seite stellen. Arbeitsplatte bemehlen und den Teig auf ca. 5mm dicke ausrollen. Anschließend runde Formen aus dem Teig ausstechen.
4. **Inzwischen für die Füllung** Kartoffel, Karotte, Schalotten und Knoblauch putzen, schälen, abbrausen und alles in feine Würfel schneiden. Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen fein schneiden
5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten:
6. Hackfleisch zugeben und anbraten. Karotten und Kartoffeln ebenfalls zugeben und anbraten. Mehl darüberstäuben und kurz anrösten.
7. Brühe und Thymian zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles bei milder Hitze dünsten, bis eine sämige Masse entsteht. Anschließend abkühlen lassen.
8. **Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl** bestäuben. Den Teig etwa 3-5 mm dünn ausrollen.

9. Aus dem Teig Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 10 -12 cm). Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Die Oberfläche der Kreise jeweils mit etwas Eigelb bestreichen.
11. Auf eine Hälfte des Teiges jeweils etwas von der Füllung verteilen. Anschließend die ungefüllte Teighälfte darüberklappen und die Ränder mit einer Gabel andrücken. So entsteht gleichzeitig ein schönes Muster.
12. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
13. Die Oberfläche mit dem übrigen Eigelb bestreichen. Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.
14. **Inzwischen den Salat** putzen, abbrausen und fein schneiden.
15. Orangensaft und Schale, Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl zu einem Dressing verrühren. Mit dem Salat mischen.
16. Teigtaschen aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Mit dem Salat anrichten und servieren. Die Teigtaschen schmecken lauwarm und kalt

Tipp: Die Füllung lässt sich vielseitig abwandeln: Mit Gemüse- Pilz- oder Kartoffelresten, die sich evtl. noch im Kühlschrank befinden.

Tipp 2: Dazu passt ein Rote Bete Dip