

Hier und heute



Herzhafte Teigtaschen mit Fleischfüllung und Kräuter-Schmand

Gefüllte Teigtaschen heißen Ravioli, Maultaschen, Manti oder Piroggen. Chinkali sind die georgische Variante und die macht Sternekoch Alexander Wulf mit Fleischfüllung und köstlichem Kräuter-Schmand.

Das Rezept

Chinkali mit Fleischfüllung und Kräuter-Schmand

(von Alexander Wulf für zwei Personen)

Zutaten für den Teig

- 350 g Mehl
- 5 g Salz
- 1 Ei
- 10 ml Sonnenblumenöl
- 160 ml Wasser

Zutaten für die Fleisch-Füllung

- 400 g Hackfleisch (halb und halb)
- 100 g Schalotten, gewürfelt
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 150 ml Wasser
- 15 g Koriander, kleingeschnitten
- 1 Chili, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 5 g Butter in Würfeln (einer pro Chinkali)

Zutaten für den Kräuter-Schmand

- 100 ml Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 1 Bund Dill, kleingeschnitten
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Saft einer halben Zitrone

Für das Kochwasser

- 3 Lorbeerblätter

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig miteinander vermengen, gut durchkneten und für eine halbe Stunde ruhen lassen. Den Teig ca. vier Millimeter dick ausrollen. Mit einem Glas Kreise ausstechen (ca. sieben Zentimeter Durchmesser).

Die Schalotten für die Füllung in Butter anschwitzen, Knoblauch und Chili dazu geben, mit anschwitzen und anschließend abkühlen lassen. Dann mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten vermengen und kalt stellen.

Die Füllung auf die Teig-Kreise geben und mit den Butterstückchen verfeinern (für mehr Saftigkeit). Dann die Chinkali zu runden Päckchen formen.

In Salzwasser mit Lorbeerblättern ca. acht Minuten köcheln lassen.

Alle Zutaten für den Kräuter-Schmand miteinander vermengen.

Tipp: Den Kräuter-Schmand mit etwas Pernod verfeinern.