

① Tischebureki

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig:

500g Mehl

1 TL Salz

1 Ei

200 ml Wasser (ca. 60°C warm)

Für die Füllung:

400g Hackfleisch, vom Schwein

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

Außerdem:

Öl, zum Ausbacken

Zubereitung

1. Mehl+Milch+Ei und Salz zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen
2. Zwiebel würfeln und mit etwas Öl andünsten. Hackfleisch mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleischmischung abkühlen lassen.
3. Teig dünn auswellen und runde Kreise, ca 12-15 cm Durchmesser, ausstechen.
4. Teigkreise mit Hackfleisch füllen. Die Ränder erst mit den Fingern festdrücken, danach mit einer Gabel die Ränder nochmals zusammen drücken.
5. Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen. Es sollte ca. 1cm Öl in der Pfanne sein.
6. Die Hackfleischtaschen von beiden Seiten goldgelb ausbacken und zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen

