

Aufgetischt

Momos (Neapalesische Teigtaschen)

Rezept von Nima Sherpa

Alpengasthof AMMERERHOF
Kolmstraße 21
5661 Rauris-Kolm Saigurn

Zutaten für 4 Personen (40 Stück):

400 g faschiertes Fleisch, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Salz, 2 große Zwiebeln, 10 frische Knoblauchzehen, 4 Bund Lauchzwiebeln, etwas Butter, 400 g Universal-Mehl, Wasser

Zubereitung:

Für die Füllung das Faschierte mit den Gewürzen in eine Schüssel geben, gut salzen. Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebeln in ganz feine Stücke schneiden und begeben.

Etwas Butter beimengen und alles mit den Händen gut vermischen. Für den Teig Mehl mit einer Prise Salz und Wasser vermengen und zu einer nicht zu weichen Masse kneten. Teig in gleich große Stücke teilen, auf einer bemehlten Fläche zu kleinen Kugeln rollen und mind. 20 Min. rasten lassen. Teig-Kugeln zu ca. 2 mm dünnen Kreisen ausrollen.

Einen gehäuften Esslöffel der Momo-Fülle in die Mitte jedes Teiges geben, zu Taschen zusammenklappen und Ränder aufeinanderdrücken, sodass kleine Pakete entstehen.

Bei den Enden zusammenführen und die Ecken zusammendrücken. Die Momos sollten gut verschlossen sein, damit beim Dämpfen der Fleischsaft nicht entweicht. Im Momo-Dampftopf (oderein Topf mit Einsatz oder Bambuseinlagen) Backpapier mit wenig Öl am Boden festkleben und mit einem Löffel hineinstecken.

Momos darauf platzieren und 20 Min. dämpfen. Mit Tomaten- und Soja-Sauce servieren.