



Teigtaschen

Zutaten:

200 g Rinderfaschiertes
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark
½ TL Cumin
Thymian oder Minze
Sumach
Japanischer und türkischer Chili
Sichuan-, Oliven- und Sesamöl
Pfeffer
Salz

Zutaten Nudelteig:

200 g Hartweizenmehl
100 ml Wasser
1 TL Olivenöl

Zubereitung

Für den Nudelteig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Danach den Nudelteig aus der Rührschüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche, mit den Händen, weiterkneten – rund 10 Minuten. Dabei den Teig mit den Handballen immer wieder auseinanderdrücken, zusammenfallen und weiterkneten. Der Teig sollte so lange geknetet werden, bis er elastisch ist, eine glänzende Oberfläche hat und nicht mehr klebt. Wenn der Teig die richtige Konsistenz hat, diesen zu einer

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Kugel formen, mit einem Küchentuch abdecken und für rund 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend den Nudelteig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche, von der Mitte nach außen, dünn ausrollen.

Für die Fülle das Faschierte mit Paprika- und Tomatenmark vermengen. Cumin, Pfeffer und Salz dazugeben. Die Zwiebel schneiden und alles verkneten. Nun jeweils ein bisschen Fülle in den zu kleinen Quadraten geschnittenen Nudelteig legen und zu einem Tascherl verkneten.

Die Teigtascherln so lange in Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen. Danach abseihen, mit Sumach, Chili, Minze und Thymian bestreuen, eine Mischung aus Sichuan-, Oliven- und Sesamöl darüber träufeln und mit Joghurt servieren.