

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Tscheburek

Zutaten

1 kg Mehl

320-330 ml Wasser

1 Ei

1 EL Öl (Pflanzenöl oder anderes beliebiges Fett)

½ TL Salz

Für die Füllung:

750 g Lammfleisch (aber auch Rindfleisch oder gemischtes Fleisch)

350 g Zwiebeln

125 ml Buttermilch

Salz, Pfeffer, Gewürze nach Geschmack

1 gequirktes Ei für die Ränder

Zubereitung

Wasser mit Salz und Öl aufkochen, vom Herd nehmen, 120 g Mehl zugeben und durchkneten. Das Ei zugeben und weiter kneten. Nach und nach restliches Mehl zufügen und den Teig gut durchkneten.

Wenn der Teig an den Händen klebt, noch etwas Mehl zufügen.

Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen (besser sind zwei Stunden).

Während dieser Ruhezeit einmal durchkneten.

Fleisch und Zwiebeln durch den Fleischwolf passieren. Wer fertiges Hackfleisch benutzt, schneidet die Zwiebeln ganz klein, Salz und Pfeffer dazugeben und mit dem Küchenhammer fein klopfen, bis der Zwiebelsaft heraus kommt. Zwiebeln zum Fleisch geben und die Buttermilch zufügen und alles gut vermischen.

Den Teig in kleine Teile schneiden. Mit den Händen Kügelchen in der Größe eines Tischtennisballs formen und dünn ausrollen (1-2 mm). So bekommt man einen Kreis etwa in der Größe einer Untertasse. Den Rand mit gequirktem Ei einpinseln, etwa 1,5 EL Füllung auf eine Hälfte geben, umklappen und die Ränder gut zusammen pressen. Es sollte keine undichten Stellen geben.

Öl in einen Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze die Tschebureki erst von einer und dann von der anderen Seite braten bis sie goldgelb sind.

Vorsicht! Tschebureki haben innen sehr viel Saft, beim Abbeißen kann es in alle Richtungen spritzen, also vorsichtig oben abbeißen und erst Luft auslassen.