1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

660 G	Weizenmehl
1 PRISE	Salz
20 G	zerlassene Butter
3	Eier
400 ML	Milch
	Öl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Die Butter und die Milch zum Kochen bringen und zu den trockenen Zutaten geben.
2. Die in etwas Milch verquirlten Eier schnell (mit den Knethaken) unter die Masse mischen-mit den Händen noch etwas durchkneten.

   Den Teig zudecken-er soll möglichst warm verarbeitet werden!
3. Nun Teigstücke abnehmen und sehr dünn auswalken. Quadrate zu ca. 10x10 cm ausradeln, zur Hälfte mit Fülle belegen, zusammenklappen und gut verschließen.
4. Diese Teigtaschen werden jetzt beidseitig in heißem Öl herausgebacken.
   Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren!

2/2 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

400 G	Weißkraut
200 G	Zwiebeln
200 G	Karotten
2 EL	Currypulver
1/2 TL	Paprika scharf
	Salz
	Pfeffer
1 MESSERSPITZE	gemahlener Zimt
1 MESSERSPITZE	gemahlener Kardamom
1 MESSERSPITZE	gemahlener Kümmel
1 TL	scharfer Senf
2 EL	gehackte Petersilie
	Abrieb 1/4 Zitrone
2 EL	Sauerrahm

Zubereitung

1. Gemüse fein nudelig schneiden und in Butter anschwitzen.
2. Bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten dünsten.
3. Die Gewürze zur überkühlten Masse geben und gut abschmecken.

SEMINAR BÄUERINNEN