

REZEPTE

CHINKALI: GEORGISCHE FLEISCHTASCHEN

Zutaten:

1 kg Rinderfaschiertes, 2 große Zwiebel, 3-4 Zehen Knoblauch, frische Petersilie und Koriander, Salz, Chili oder scharfer Paprika nach Geschmack, ca. 1½ kg glattes Mehl, ca. 600 ml Wasser, Salz, 2-3 EL Öl.

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Chili mit einem Stabmixer zerkleinern, Petersilie und Koriander mit dem Messer klein schneiden und unter das Faschierte mischen. Dazu 250 ml Wasser untermengen. Mehl, Wasser, Salz und Öl zu einem festen Teig vermengen. 10-15 Minuten rasten lassen. Teig ausrollen, mit einem Glas ausstechen, es werden ca. 40 Stück. Dann nochmals die Kreise ausrollen.

Die Fleischfüllung auf den Teig legen und zu Teigtaschen formen. Kochendes Wasser mit Salz würzen, die Teigtaschen hineingeben und ca. 9-10 Minuten im stark kochendem Wasser kochen. Vorsichtig herausheben und auf ein Teller legen.

*Köchin - Kiburia Inga aus Georgien
Internationales Frauencafe – „Mein Georgien“*

HAUS
DER
FRAU

