

Russische Manti



Zutaten für ca. 4-5 Portionen (etwa 45 Stück):

Für den Teig:

2 Eier
400 ml Wasser
ca. 1kg Mehl

Für die Füllung:

1kg Hackfleisch
1kg Zwiebeln
70g Butter
Salz
Pfeffer

Als Beilage:

Remoulade
Creme Fraiche
Salat, Dressing

Zubereitung:

1.

Eier, Wasser und Mehl zu einem Teig mischen. Dabei Mehl nach und nach dazugeben, bis der Teig geschmeidig wird und nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Den Teig gut durchkneten. Er soll elastisch sein, damit man ihn gut ausrollen kann.

Teig abdecken und bei Zimmertemperatur ca. eine Stunde ruhen lassen.



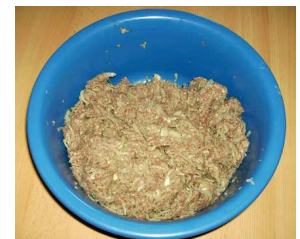
2.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Hackfleisch und Zwiebeln mischen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und die Butter dazugeben.

Die Füllung unbedingt mit den Händen gut durchkneten!

Denn nur so vermischt sich der Zwiebelsaft mit dem Fleisch am besten.

Das macht die Füllung weich und saftig.



3.

Teig ausrollen (nicht zu dünn) und mit einer runden Form ausstechen. (Durchmesser ca. 10-12 cm).

4.

Fleischfüllung auf den Teig geben.

5.

Um Manti zu formen, erst den Teig auf beiden Seiten hochklappen und in der Mitte auf ca. 3 cm Länge zusammenkleben,



...dann die Enden hochklappen und quer zum Mittelteil (T-förmig) verbinden.



Zum Schluss die Enden fest zusammenpressen, so dass ein Kreis entsteht.

6.

Die Böden des Dampfgarers mit Öl einschmieren, damit Manti nicht daran kleben bleiben. Manti auf den Böden verteilen und ca. 40 Minuten dämpfen.



7.

Jetzt die fertigen Manti auf einem Teller platzieren. Servieren Sie die Manti mit Remoulade oder Creme Fraiche und als Beilage empfehlen wir Salat.



Der Peggy Perfect-Kochclub
wünscht
guten Appetit