

Versch. - Teigrezepte

A. Taschenteig (für kleine Mengen)

1 Ei, 175g Mehl, 20g Butter, Salz

Alles zu einem Teig verkneten, kurz ruhen lassen, anschließend ausrollen und mit gewünschter Fülle füllen. In Salzwasser kochen.

B. Teigtaschenteig

500g Mehl, 3 Eier, Salz

Alles zu einem Teig verkneten und auf 3 – 6 mm Stärke ausrollen.

Mit gewünschter Füllung füllen und in Salzwasser kochen. Abseihen und in Butter oder Schmalz schwenken.

C. Pasteteig

1,5 kg Mehl, 15g Salz, 4 Eier, 250g Butter oder Schmalz, 3/8 l Wasser, 1 Eidotter

Alles zu einem Teig verkneten; 3 Stunden zugedeckt ruhen lassen.

Mit gewünschter Füllung füllen, mit Eidotter bestreichen und im Ofen backen.

D. Mürbeteig

50g Butter, 75g Mehl, 25g Puderzucker, 10g Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Eidotter

Alles zu einem Teig verkneten; 3 Stunden zugedeckt ruhen lassen.

Mit gewünschter Füllung füllen, mit Eidotter bestreichen und im Ofen backen.

E. Blätterteig

220g Mehl, 2 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Rum, 2g Salz, 1/10 l Wasser, 200g Butter, 20g Mehl

Mehl, Öl, Rum, Salz und Wasser zu einem Teig kneten und 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Butter und etwas Mehl verkneten und zu einem Ziegel formen. Ebenfalls kalt stellen.

Anschließend den Teig ca. 40 x 20 cm groß ausrollen und den Butterblock damit einschlagen. Rand gut verschließen, daß die Butter beim ausrollen nicht herausquillt.

Teig ausrollen, auf die Hälfte zusammenlegen und wieder ausrollen. Das Gleiche drei Mal wiederholen. Anschließend 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Vorgang wiederholen und nochmals 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig auf die gewünschte Stärke ausrollen.

Mit gewünschter Füllung füllen und im Ofen backen.

F. Kartoffelteig

500g Kartoffeln, 100g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz

Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und heiß passieren. Salz, Mehl und Ei dazugeben und gut durchkneten. Teig auskühlen lassen und dann weiter verarbeiten.

Verschiedene Füllungen

Hackfleisch im Teig

Teig B

300g Hackfleisch, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Petersilie, Pfeffer, Salz, 10g Butter

Feingehackte Zwiebel, Petersilie und Knoblauch in Butter anschwitzen, Hackfleisch dazugeben, würzen und garen. Auskühlen lassen, in den Teig füllen und in Rindfleischbrühe aufkochen. Serviervorschlag: Gemüse oder Salat.

Szegediener Tascherl

Teig B

300g Hackfleisch, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Eßlöffel Paprika Edelsüß, 300g Sauerkraut, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, 1 Teelöffel Kümmel, 1/8 l Fleischbrühe, 30g Schmalz, 1 Becher saure Sahne

Hackfleisch mit feingehackter Zwiebel und Knoblauchzehe in Schmalz anbraten, würzen und Sauerkraut dazugeben. Mit Fleischbrühe aufgießen und dünsten lassen. Anschließend abkühlen lassen und in den Teig füllen. In Salzwasser kochen, abschmecken und mit saurer Sahne übergießen.

Kutteltäschchen

Teig C

300g Innereien, 30g Butter, 1/2 Zwiebel, Petersilie, 1 Knoblauchzehe, Muskat, Pfeffer und etwas Zitronensaft

Innereien putzen, in Salzwasser kochen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie in Butter glasig dünsten,

Fleisch dazugeben, ziehen lassen und würzen.

Auskühlen lassen und in den Teig füllen. Mit Ei bestreichen und im Ofen backen.

Beerentaschen

Teig C

4 Marillen, 100g Beeren, 100g Zucker, 1/10 l Rum, 100g Semmelbrösel, 100g Butter

Marillen halbieren und entsteinen, Beeren dazugeben, in der Pfanne mit Rum und Zucker kurz aufkochen, auskühlen lassen, in den Teig füllen und im Ofen backen.

In angeschwitzten Semmelbröseln wenden und mit Zucker servieren.

Nußtaschen

Teig E

400g Nüsse, 200g Zucker, 500g Rosinen, 0,2 l Milch, 1/2 geriebene Zitronenschale, 50g Mohn

Nüsse mit Zucker, Mohn und Milch aufkochen, anschließend kalt stellen, mit Rosinen und Zitronenschale verrühren. In Blätterteig füllen und im Ofen goldgelb backen.

Schwäbische Maultaschen

Teig B

1 kl. Päckchen Tiefkühlspinat, 2 kleine Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 40g Butter, 350g Kalbsbratwurstbrät, 1 altbackenes Brötchen, 1 Ei, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel gehackte Petersilie, Salz, geriebene Muskatnuß, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle, 1 Boullionwürfel

Tiefkühlspinat auftauen lassen, geschälte Zwiebeln und Knoblauchzehe hacken und in Butter goldbraun anschwitzen, Spinat dazugeben und solange unter ständigem Rühren weiterdünsten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.



Die geschnittenen Schalotten mitrösten. Das Kalbshirn dazugeben und 1/2 Minute braten. Die verquirlten Eier hineingießen, etwas ziehen lassen und vom Herd nehmen. Mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen, in Kartoffelteig füllen, in Salzwasser kurz aufkochen, in Butter schwenken und mit Blattspinat servieren.



Rezepte