



M Erschienen in MM-Ausgabe 8
M 17. Februar 2014

Autor

Saisonküche

Fotograf

Andreas Eggenberger

[Home](#) > [Kochen](#) > [Rezepte](#) > Tschebureki - Fleischkrapfen

Tschebureki - Fleischkrapfen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde/n 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1	Ei
1,3 dl	Wasser
1 TL	Salz
300 g	Mehl
200 g	Lammhuft
200 g	Schweinsfleischsteak
1 Bund	glattblättrige Petersilie
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
1 TL	Salz
1 TL	Paprika
1 TL	Kümmel
1 TL	Chiliflocken
etwas	Mehl zum Auswallen
5 dl	HOLL Rapsöl (hoch erhitzbar)

Zubereitung

1



1. Für den Teig Ei, Wasser und Salz verquirlen. Mehl dazugeben und alles zu einem elastischen Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie einpacken und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Aus dem Teig Kugeln à 40–50 g formen.

2



2. Fleisch in grobe Würfel schneiden. Im Cutter portionenweise hacken. Petersilie, Zwiebel und Knoblauch separat hacken. Alles mit Fleisch und Gewürzen gut mischen. Teigkugeln auf wenig Mehl ca. 2 mm dünn zu Rondellen auswallen. Fleischmasse auf die eine Hälfte der Rondellen verteilen. Dabei Teigrand freilassen. Ränder mit Wasser bestreichen und Rondellen zuklappen. Ränder mit einer Gabel gut andrücken.

3



3. Öl in einer Pfanne oder Fritteuse erhitzen. Tschebureki portionenweise bei 170 °C ca. 5 Minuten goldbraun backen, dabei einmal wenden. Herausheben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Dazu passt saurer Halbrahm.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien:	280 kcal	Eiweiss:	11 g
Fett:	18 g	Kohlenhydrate:	20 g

MM.ch

Auf migrosmagazin.ch [einloggen](#), um alle Funktionen von migrosmagazin.ch zu benutzen oder [registrieren](#), wenn Sie noch keinen Login besitzen.

Kommentar verfassen

0 Kommentare