

# Chatschapuri

---

[SR\\* sr.de/sr/fernsehen/sendungen\\_a -](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a-z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200328_iskdw_spanisch_georgisch_100~_seite-7.html)

[z/uebersicht/im\\_suedwesten\\_kocht\\_die\\_welt/20200328\\_iskdw\\_spanisch\\_georgisch\\_100~\\_seite-7.html](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a-z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200328_iskdw_spanisch_georgisch_100~_seite-7.html)

(eigentlich überbackene Käsebröte, gelten auch als die „georgische Pizza“)

## Zutaten

### *Für den Teig*

50 g Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.

1 kg Mehl

etwas Salz

1 Ei

50 g flüssige Butter mit dem Wasser ausdauernd zu einem Teig kneten

## Zubereitung

Den Teig etwa zwei Stunden gehen lassen. Anschließend wird der Teig zu runden Fladen von der Größe einer Pizza ausgerollt.

### *Für die Füllung*

500 g Schafskäse und 500 g Mozzarella in kleine Brösel zerschneiden.

Mit 2 Eiern und 100 g Saure Sahne und reichlich zerdrücktem Knoblauch vermengen.

## Zubereitung

Jeweils einen etwa faustgroßen Ball der Füllung auf einen Teigfladen legen, den Fladen oben zu einem Ball verschließen, vorsichtig flach drücken und wieder zur Größe einer Pizza ausrollen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten oder im Backofen ausbacken. Anschließend mit etwas Butter bestreichen.

# Chinkali

---

[SR\\* sr.de/sr/fernsehen/sendungen a -](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen/a-z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200328_iskdw_spanisch_georgisch_100~_seite-8.html)

[z/uebersicht/im\\_suedwesten\\_kocht\\_die\\_welt/20200328\\_iskdw\\_spanisch\\_georgisch\\_100~\\_seite-8.html](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen/a-z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200328_iskdw_spanisch_georgisch_100~_seite-8.html)

## Zutaten

### *Für die Füllung*

500 g Hackfleisch (halb und halb) mit

10 g Salz

1 TL Bohnenkraut

2 TL Kreuzkümmel

100 g im Mixer zerkleinerten Zwiebeln,

30 g fein gehacktem Knoblauch und Pfeffer nach Geschmack vermischen. Viel Wasser hinzugeben, bis das Fleisch keine Flüssigkeit mehr aufnehmen kann

### *Für den Teig*

1 Kilogramm Mehl, ein Ei, etwas Sonnenblumenöl und Wasser vermischen, bis ein Teig mit glänzender Oberfläche entsteht, der sich gut ausrollen lässt. Kreise von etwa 15 cm ausstechen, mit etwas Fleisch füllen und wasserdicht verschließen.

Die Chinkalis in kochendes Salzwasser geben und ab und zu umrühren, damit sie nicht am Topf ankleben. Wenn die Teigtaschen oben schwimmen, lässt man sie noch etwa 5 Minuten ziehen. Mit dem Schöpflöffel aus dem Wasser heben, mit Pfeffer bestreuen und servieren.