

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2024 ▪  
Leibgerichte mit Nelson Müller



Olga Held

**Teigtaschen mit Hackfleischfüllung, Schmand-Dip und saurer Brühe**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Teig**

1 Eier  
1 TL Salz  
200 g Mehl  
Mehl, zum Mehlieren

Das Ei mit Mehl, Salz und 75 ml Wasser in einer Küchenmaschine mischen und 5 Minuten kneten lassen. Falls der Teig zu weich oder klebrig ist, noch etwas Mehl zugeben.

**Für die Füllung**

200 g gemischtes Hackfleisch  
2 Schalotten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in sehr kleine Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

**Für die Fertigstellung:**

½ Bund Dill  
Butter, zum Anbraten  
2-3 Lorbeerblätter  
Salz, aus der Mühle

Teig dünn ausrollen und Kreise im Durchmesser von 5 cm ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Hackfleisch darauf geben und zusammenfallen. Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, kräftig mit Salz würzen und Lorbeerblätter hinzufügen. Die Teigtaschen darin kochen. Sie sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Teigtaschen darin schwenken. Dill fein schneiden und darüber streuen.

**Für die saure Brühe:**

1 Knoblauchzehe  
Salzwasser, vom Kochen  
1 EL Essigessenz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Salzwasser vom Kochen abschöpfen und mit Pfeffer würzen. Essig dazugeben, Knoblauch abziehen und rein reiben. Darin kann man die Teigtaschen tunken und verzehren.

**Für den Dip:**

100 g Schmand  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Dill  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, pressen und dazugeben. Dill klein hacken und unterrühren.

Die Teigtaschen mit dem Dill bestreuen und mit dem Schmand-Dip und der Brühe anrichten.