



## T-EV-A Kochabend am 15.04.2015

### Usie, pikant gefüllte Teigtaschen

orientalisches Rezept

#### Zutaten für 20 Portion:

- 1000 g *Basmati-Reis*
- 800 g *Rinderhackfleisch*
- 10 Stück *Zwiebeln, fein gehackt*
- 400 g *TK-Erbesen*
- 6 *große Möhren*
- 3 handvoll *Pinienkerne*
- 1600 ml *heiße Gemüsebrühe*
- Salz, schwarzer Pfeffer*
- 7-Pfeffer-Gewürz, ersatzweise Piment und 1 Prise Zimt*
- 3 Paket *Yufka-Teig, erhältlich in türkischen Geschäften etwas Öl zum Braten*

Reis waschen und in lauwarmem Wasser einweichen. Erbsen in leicht gesalzenem Wasser einige Minuten garen und abtropfen lassen. Möhren schälen und grob raspeln. Pinienkerne mit ganz wenig Öl rösten, dann aus der Pfanne nehmen damit sie nicht nachbräunen.

Ein wenig Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin goldgelb braten. Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten, salzen und pfeffern und mit 7-Pfeffer-Gewürz würzen. Den Reis abgießen und unter die Hackfleisch-Mischung rühren. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen und bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten garen, bis der Reis weich ist. Dabei nach 10 Minuten die geraspelten Möhren, die abgetropften Erbsen und die Pinienkerne unterheben. Zum Schluß mit den bereits verwendeten Gewürzen kräftig abschmecken und das Ganze ein wenig abkühlen lassen.

Den Yufka-Teig vorsichtig aufklappen. Jeweils ein ca. 20 x 20 cm großes Stück Teig in eine kleine Schüssel legen. 1/12 der Füllung darauf geben und die Ränder nach innen schlagen. Die Schüssel vorsichtig umdrehen und die Teigtasche auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Teigtaschen leicht mit Öl bepinseln und bei 180 ° C im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Dazu schmeckt Salat oder rohes Gemüse, wie z.Bsp. Radieschen, Frühlingszwiebeln oder grüne Paprikaschoten. Ergibt 12 Teigtaschen. Die Teigtaschen können auch mit Filo-Teig oder dünn ausgerolltem Blätterteig hergestellt werden.

**Zubereitungszeit:** ca. 70 Minuten

