

# Teigtaschen mit Feuerbohnen-Füllung und Paprika-Kraut

## Für zwei Personen

### Für das Kraut:

300 g Spitzkraut	1 rote Paprika	2 Stück geschälte Tomaten
1 rote Zwiebel	3 EL kalte Butter	300 ml Gemüsefond
2 EL neutrales Öl	1 EL Tomatenmark	2 EL Paprikapulver
1 EL gemahlener Kümmel	1 EL brauner Zucker	Cillisalz

### Für den Teig:

200 g griffiges Weizenmehl	1 EL neutrales Öl	500 ml Erdnussöl
----------------------------	-------------------	------------------

### Für die Füllung:

1 Bund Bohnenkraut	150 g gekochte Feuerbohnen	80 g Lauch
2 EL Crème fraîche	4 Zweige Thymian	4 Zweige Bohnenkraut
4 Zweige Petersilie	50 g Pankobrösel	Salz, Pfeffer

### Für den Schaum:

1 kleine Schalotte	100 ml Sahne	150 ml Riesling
200 ml Gemüsefond	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

### Für das Kraut:

Das Spitzkraut putzen und in 1x1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und die Hälfte fein hacken. Öl und 1 EL Butter in einem Topf anlaufen lassen, das geschnittene Kraut mit der geschnittenen Zwiebel anschwitzen und mit Salz, Kümmel und Cillisalz würzen. Zucker und 1 EL Paprikapulver dazugeben. Mit 150 ml Gemüsefond aufgießen.

In einem weiteren Topf die zweite Hälfte der Zwiebel fein hacken und in Öl anschwitzen. Paprika waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten, Paprika und Tomatenmark dazugeben und anrösten. Restliches Paprikapulver dazugeben und mit restlichem Gemüsefond angießen. Mit Cillisalz würzen und Einkochen lassen. Sauce mit einem Pürierstab aufmixen, mit restlicher Butter aufmontieren und zum Kraut geben.

### Für den Teig:

Mehl mit 80 ml kaltem Wasser und Öl zu einem festen Teig kneten und kurz rasten lassen. Teig mittels einer Nudelmaschine dünn ausrollen, mit der Füllung füllen und in heißem Erdnussöl herausbacken.

### Für die Füllung:

Bohnenkraut abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lauch abziehen und klein schneiden. Feuerbohnen durch eine Kartoffelpresse (oder Wiege) pressen und mit Crème fraîche, Bohnenkraut und Lauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kräuterbrösel Pankobrösel in eine trockene heiße Pfanne geben. Thymian, Bohnenkraut und Petersilie abrausen, trockenwedeln, klein hacken und zusammen mit Salz dazugeben.

Wenn Sie zu Hause kochen, den Pfeffer für die Schärfe immer erst am Schluss hinzugeben.

### Für den Schaum:

Schalotte abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen, Gemüsefond und Sahne zugießen und einreduzieren lassen.

Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Pürierstab aufmixen und um das Paprikakraut geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Schreiner am 08. Januar 2020