

# Tschebureki Gebackene Teigtaschen

**Für 2 Portionen**

**Für den Teig:**

1,5 Tassen Mehl

$\frac{1}{2}$  Tasse warmes Wasser

1 TL Salz

1 Ei

25 g Butter

Eigelb zum Verkleben

**Für die Füllung:**

$\frac{1}{2}$  TL Salz

Pfeffer

2 Zwiebeln

500 g Hackfleisch halb und halb Öl zum Frittieren

Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Für die Füllung das Hackfleisch mit einer gewürfelten Zwiebel mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun so viel Wasser zugeben und unterkneten, bis die Masse breiartig ist. Die Masse auf die ausgerollten Teigstücke geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen, zusammenklappen und rundherum gut verschließen. In einer Pfanne zwei Zentimeter hoch Öl erhitzen und die Teigtaschen darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Steffen Henssler am 27. 06. 2012