

REZEPT

Georgische Khinkali

Zubereitungszeit: **20 min** Portionen: **4**

Zutaten

4 Personen.

Füllung:

500g Hackfleisch gemischt (Rind/Schwein)

1 Große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

½ Bund frischer Koriander

125 ml warmes Wasser

½ TL Kreuzkümmel

Salz/ Pfeffer

Teig:

500g Mehl (Typ 405)

175-200 ml kaltes Wasser

Salz

Wein

Weingut Giuaani Georgien.

2019er Kisi Qvevri Weißwein trocken.



Zubereitung

- Füllung:**
Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit den gehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Koriandergrün und ca. 1 Glas warmem Wasser mischen.
- Teig:**
Das Weizenmehl in eine Schüssel oder Küchenmaschine geben, Wasser, Salz und Salz dazugeben und verkneten. Den Tisch mit Mehl bestreuen, den Teig kneten, bis er geschmeidig wird
- Diesen nun mit der Nudelrolle ausrollen und mit einem Glas runde Teigstücke ausstechen. Die ausgestochenen Teile müssen noch einmal dünn ausgerollt werden.
- Nun einen Esslöffel Fleischfüllung auf den Teig legen und es von der Seite her mit vielen kleinen Fältchen nach oben hin zusammenfalten, die Spitze dann zu einem Knoten drehen, damit das Teigsäckchen beim Kochen nicht aufgeht.
- Die fertigen Khinkalis ins kochende, Salzwasser geben, von Zeit zu Zeit nachsehen, damit sie nicht am Topfboden ankleben.
- Wenn sie oben schwimmen, lässt man sie noch etwa 5 Min. ziehen. Aus dem Topf nehmen und mit Pfeffer und Koriander bestreuen.