Teigtaschen mit Curryfüllung

Teigtaschen mit Curryfüllung schmecken goldbraun gebacken und ofenwarm am Besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,1 h

Zutaten

für den Teig

300 g	Mehl
30 g	Speisestärke
1 Prise	Salz
150 g	Butter
	Wasser

für die Füllung

1 Stk.	Zwiebel
30 g	Butter
20 g	Mehl
125 ml	Fleischbrühe (heiß)
6 EL	Schlagobers
1 Prise	Zucker
1 EL	Curry
	Salz
150 g	Bratenreste
100 g	Champignons (aus der Dose)
1 Bund	Petersilie
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

1 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Zuerst den Teig für die **Teigtaschen mit Curryfüllung** zubereiten. Dafür Mehl, Speisestärke und Salz in einer Schüssel mischen. Die gekühlte Butter in Flocken darauf verteilen. Alle Zutaten mit dem Knethaken des Handmixers gut vermischen. Dann nach und nach so viel Wasser unterkneten, bis ein fester, aber geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig noch einmal schnell durchkneten und zugedeckt für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Für die Füllung Zwiebel fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin 3 Min. glasig braten. Mehl hinzugeben und 3 Min. unterrühren durchschwitzen lassen. Fleischbrühe und Schlagobers einrühren. Sauce 5 Min. köcheln lassen, und dabei häufig umrühren. Topf vom Herd nehmen. Sauce mit Zucker, Curry und Salz pikant abschmecken.

3. Bratenreste fein würfeln. Dabei eventuell vorhandenes Fett entfernen. Champignons abtropfen lassen und fein hacken. Petersilie abspülen, trocken tupfen und ebenfalls fein hacken. Alles zur Sauce geben.

4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche ausrollen, Kreise von ca. 12cm Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Esslöffel Curryfüllung darauf geben. Teigränder dünn mit Wasser bestreichen. Kreise zu Taschen zusammenklappen. Ränder mit einer Gabel fest drücken. Teigtaschen mit verquirltem Eidotter bestreichen.

5. Auf ein ungefettetes Backblech legen und im vorgeheiztem Backofen bei 220 C° 20 Min. backen. Teigtaschen aus dem Ofen nehmen und noch warm auf einer Platte servieren.

Tipp

Die Teigtaschen mit Curryfüllung können mit verschiedenen Bratenresten zubereitet werden. Egal ob mit gebratenem Geflügel, Kalb-, oder Schweinefleisch.