

Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz Füllung

Die Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz Füllung sind ein schmackhaftes vegetarisches Gericht. Das Rezept schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

für den Teig

375 g	Mehl
0.5 TL	Salz
2 Stk.	Eier
1 EL	Öl
60 ml	Wasser

für die Füllung

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
300 g	Sauerkraut
200 g	Champignons (oder andere Pilze)
1 EL	Öl
1 Prise	gemahlenen Kümmel
	Salz und Pfeffer

zum Braten

40 g	Butter
------	------------------------

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben, Eier, Salz, Öl und Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Die Pilze in kleine Stücke schneiden.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten, die Pilze zugeben und für zirka 5 Minuten rösten. Das Sauerkraut gut ausdrücken, dazu geben und kurz garen und mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.
4. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zirka 2 mm dick ausrollen. Mithilfe einer Ausstechform oder Trinkglas runde Stück stechen. Auf jedem Teigstück zirka einen Esslöffel Füllung platzieren. Die Ränder mit Wasser anfeuchten, umklappen und fest mit einer Gabel andrücken.
5. Salzwasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen, die **Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz Füllung** einige Minuten garen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaukelle abschöpfen.
6. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Teigtaschen für zirka 3 Minuten anbraten. Auf Teller anrichten, je nach Belieben mit frischen Kräutern wie Petersilie bestreuen und genießen.

Tipp

Zu den vegetarischen Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz Füllung einen Kräuter-Dip reichen. Für eine schnellere Zubereitungs-Variante kann man auch Fertigteig aus dem Kühlregal verwenden.