

## Tschebureki



### Zutaten: Für Teig

Mehl 500 gr. (Durchgeseibt)

Ca. 200 ml Wasser (Raumtemperatur)

3 EL Öl

1 EL Salz

Alles vermischen, Wasser nach und nach dazugeben, kneten bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

### Für die Füllung:

Veganer Hack 500 gr. (z. B.: von Rügenwalder oder Rewe)

1 große Zwiebeln

1 Zehen Knoblauch

2 TL Gemüsebrühe

1 TL geräucherte Paprika

50 ml Wasser oder mehr, die Füllung soll nicht zu trocken sein

1 Prise Muskatnuss Pulver

Salz, Pfeffer

Öl zum Braten



### Zubereitung:

1. Den veganen Hack in eine große Schüssel legen.
2. Geschälten Zwiebeln und Knoblauch mit dem Messer sehr fein hacken.
3. Mit dem Hack vermischen.
4. Gemüsebrühe, Gewürze und Wasser dazu geben und gut vermischen.
5. Den Teig vierteln, ein Stück davon c. 0,5cm ausrollen und runde Formen (z. B.: mit einem Glas) ausstechen. Durchmesser ca. 10cm. Die Füllung darauf verteilen und die Teigtaschen gut zukleben, sonst läuft beim Braten die Flüssigkeit aus. Die Ränder mit einem Gabel abdrücken.
6. Die gut zugeklebten Teigtaschen auf einem Backpapier oder mit Mehl bestäubtem Brett auslegen. (bitte nicht übereinanderlegen, sonst kleben sie fest!) und weiteren Teig verarbeiten. Bis kein Teig mehr übrig bleibt.
7. Eine nicht zu flache Pfanne erhitzen und Öl dazu geben, so dass die Teigtaschen zu Hälfte in Öl bedeckt sind. Erst nach dem das Öl erhitzt ist, die Teigtaschen darein legen und 1,5 Minuten von jeder Seite Goldbraun anbraten. Die Hitze soll nicht zu stark sein, zum Beispiel bei 10 Stufen auf 7 stellen.
8. Die Tschebureki warm und mit Dips genießen.

Zum Beispiel Dip - Adschika von Dittmann vermischt mit Vega von Dr. Oetker

Tipp: Den Teig und die Füllung kann man auch am Tag davor zubereiten und in Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag perfekt zum Mitnehmen.

