

Tschebureki



Teig:

Mehl 500 gr. (Durchgesiebt)
ca. 180 - 200 ml Wasser (Raumtemperatur)
3 EL Öl
1 EL Salz

Für die Füllung:

Veganer Hack 500 gr. (z. B.: von Rügenwalder, Vegini)
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
Prise Muskatnuss Pulver
Salz,
Pfeffer
Öl zum Braten

1. Für den Teig: Mehl und Salz vermischen. Wasser nach und nach dazu geben und kneten bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig für 15 Minuten abgedeckt mit einem Tuch ruhen lassen.
2. Den veganen Hack aus der Packung in eine große Schüssel legen.
3. Geschälten Zwiebeln und Knoblauch mit dem Messer fein hacken oder in einem Multizerkleiner hacken.
4. Mit dem Hack vermischen, Gemüsebrühe, Gewürze und Wasser dazu geben und gut vermischen.
5. Den Teig vierteln, ein Stück davon ausrollen und große runde Form (z. B.: mit einem Glas) ausstechen. Die Füllung darauf verteilen und die Teigtaschen gut zukleben sonst läuft beim Braten die Flüssigkeit aus und Tschebureki werden zu trocken. Die gut zugeklebten Teigtaschen auf einem Backpapier auslegen
!Dabei bitte nicht übereinanderlegen! und weiteren Teig verarbeiten. Bis kein Teig mehr übrig bleibt.
6. 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.
7. Die Tschebureki warm und mit Dips genießen, zum Beispiel Adschika mit Vega Creme vermischt.

Tipp: Bitte nimmt dafür NICHT den veganen Hack von Rewe, er eignet sich mehr für Eintöpfe oder Nudelgerichte. Und lässt sich schlecht formen. Dafür eignet sich besser der vegane Hack von Rügenwalder.

Für Den Teig und die Füllung kann man auch am Tag davor zubereiten und in Kühlschrank aufbewahren. Schmecken auch kalt, ideal zum Mitnehmen.