

Manty

mit Dampf gegarte Teigtaschen mit zarter Fleisch-Kürbis Füllung

Aus Wasser, Eiern, Mehl, Prise Salz einen Teig herstellen. Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestreuen, mit einem Stück Folie umwickeln und für 1 Std. liegen lassen – so wird der Teig schön gleichmäßig. Inzwischen Kürbisfleisch (und evtl. eine Kartoffel) grob reiben. Zwiebel klein schneiden. Schweinegehacktes, Kürbis und Zwiebel zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten, Salz und Pfeffer dazu.

Aus dem Teig eine ca. 3-4 cm (Durchmesser) dicke "Wurst" formen, daraus ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis, ca. 3 mm dick, ausrollen, in die Mitte

1 EL (gut gehäuft) Fleischmasse legen. Dann die Seiten rechts und links oben in der Mitte zusammennehmen und an der Naht fest zusammendrücken, die Enden offen lassen. Anschließend die Enden oben und unten fest zusammen drücken. Die Teigtasche hat jetzt die Form eines Buchstabe "H". Im letzten Schritt nimmt man dann auf der rechten und der linken Seite jeweils die oberen und unteren Ecken des Kissens und zieht sie an der Seite zusammen; dann die Ecken etwas aufeinander ziehen und fest zusammendrücken, sodass am Ende eine kreisrunde Form entsteht. Mit etwas Übung kriegt man das Ganze problemlos hin, man muss nur drauf achten, dass die Ränder sehr fest geschlossen werden, dass der Saft aus fertigen Manty nicht heraustritt. Jeden Mant (so nennt man die Manti einzeln) großzügig in Öl eintauchen und in die Siebeinsätze legen. Alternativ können die Siebeinsätze eigeölt werden. Zwischen einzelnen Manty ca. 2 cm Abstand lassen.

Inzwischen Wasser im Dampfgarer zum Kochen bringen. Mit Manti gefüllte Siebeinsätze aufeinander stellen und dann auf den Basistopf mit kochendem Wasser. Mit Deckel zudecken und ein Tuch drauflegen - sodass der Dampf auch aus den kleinen Spältchen nicht herauskommt. Wenn der Deckel heiß wird, die Hitze reduzieren. Insgesamt 30 bis 35 Minuten garen.

Manty vorsichtig aus den Siebeinsätzen herausnehmen, damit der Teig nicht zerreißt und der Saft nicht heraustritt. Sofort servieren. Dazu reicht man den Schmand und evtl. selbstgemachte scharfe Soßen wie "Adschika".

Zutaten für 6 Portionen:

330 ml	Wasser
1	Ei(er)
1 kg	Mehl
	Salz und Pfeffer
1 kg	Gehacktes, vom Schwein
200 g	Kürbisfleisch von saftigen Kürbissorten
1	Kartoffel(n)
2-3	Zwiebel(n)
	Öl, (Sonnenblumenöl)

Pelmeni

Aus dem gleichen Teig und der Fleischfüllung ohne Kürbis kann man auch Pelmeni herstellen. Die Füllung wird auf etwas kleinere Teigkreise gelegt, zusammengefaltet und der Rand zusammengedrückt. Pelmeni werden im Salzwasser oder in einer Brühe ca. 10 min gekocht.

