



Ein Rezept von www.chefkoch.de

Mantie

Zutaten:

0 Für den Teig:

500 g Mehl

0.500 Tasse Wasser , ca.

1 Ei(er)

1 Prise Salz

0 Für die Füllung:

300 g Gehacktes

0 Salz und Pfeffer

1 Zwiebel(n) , fein gewürfelt, evtl. mehr

2 Kartoffeln , große, fein gewürfelt

0 Schmand

0 Gewürze

Zubereitung:

Aus allen Zutaten für den Teig einen geschmeidigen Teig herstellen, dieser hat oder sollte anschließend ungefähr die Konsistenz eines Nudelteiges haben. Das Hack mit Salz, Pfeffer würzen und die fein gewürfelten Zwiebeln, sowie den ebenfalls fein gewürfelten Kartoffeln hinzufügen. Alles gut miteinander vermengen.

Den Teig dünn ausrollen und in etwa handtellergröße Rechtecke schneiden. Auf jede zweite Platte 3 - 4 TL Füllung geben und mit den übrigen Teigplatten belegen. Wobei die Obere die Füllung abdecken sollte. Nun vorsichtig! Die 4 Ecken der unteren Platte nach oben ziehen und dort zusammendrücken. Das Ganze sieht dann wie ein kleines Päckchen aus. Solange fortfahren, bis der gesamte Teig und die Füllung verbraucht sind.

Die Mantie werden über Wasserdampf gegart und benötigen ca. 15 - 20 Minuten, bis sie gar sind. Zwischendurch 1 Mantie entnehmen und probieren, ob es gar ist. Sie sind gar, wenn die Hackmasse fest ist und die Kartoffelstückchen weich sind. Die fertigen Mantie mit dem mit Gewürzen nach Wunsch abgeschmeckten Schmand servieren.

Hinweis: Ich habe sie bei meiner Freundin als Mittagessen bekommen, keine von uns hat mehr als 2 Mantie geschafft. Sie sind aber auch ein super Abendessen.

Menge/Portionen: 4

Zubereitungszeit: 50 Min.

Verfasser: Lillija