

# Aramäische Grieß-Taschen mit Hackfleisch-Füllung

## Für zwei Personen

300 g gemischtes Hackfleisch	150 g Weizengrütze, fein	250 g Weichweizengrieß
200 g Feldsalat	100 g Rucola	2 Zwiebeln
1 Zitrone	4 EL Butter	2 Eier
1 EL Schmand	100 ml Sahne	1 Bund Petersilie
1 Prise Paprikapulver, edelsüß	1 Prise Paprikapulver, scharf	1 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig, dunkel	Salz, Pfeffer	

Die Weizengrütze und den Weizengrieß mit 200 Milliliter lauwarmem Wasser in einer Schüssel zu einem Teig kneten und zehn Minuten ruhen lassen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin drei Minuten anbraten. Eine Zwiebel abziehen und grob hacken. Die Petersilie waschen, trocknen und ebenfalls hacken. Beides zu dem Hackfleisch in die Pfanne geben. Das Ganze mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Einen Topf mit einem Liter Salzwasser zum kochen bringen. Den Teig einen Zentimeter dick ausrollen und kreisrunde Taschen daraus formen. Das Hackfleisch auf der Hälfte der Teigtaschen verteilen und jeweils mit einer zweiten Teigtasche gut verschließen. Diese in das kochende Wasser geben. Wenn Die Teigtaschen an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und die Teigtaschen darin wälzen. Anschließend in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Die zweite Zwiebel ebenfalls abziehen und grob hacken. Die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Den Schmand mit der Sahne, dem Olivenöl, dem Essig, dem Saft einer halben Zitrone, einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Den Feldsalat und den Rucola waschen und trocknen schleudern. Die Salatsauce darüber geben. Die Kulte Taschen auf Tellern anrichten und mit dem Blattsalat garnieren.

Petrus Basar am 06. November 2013