Teigtaschen mit Hackfleisch, Schmand-Dip, Brühe

Für zwei Personen		
Für den Teig:		
1 Eier	1 TL Salz	200 g Mehl
Für die Füllung:		
200 g gem. Hackfleisch	2 Schalotten	Salz, Pfeffer
Für die Fertigstellung:		
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Butter	2-3 Lorbeerblätter
Salz		
Für die saure Brühe:		
1 Knoblauchzehe	Salzwasser, vom Kochen	1 EL Essigessenz
Pfeffer		
Für den Dip:		
100 g Schmand	1 Knoblauchzehe	1 Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für den Teig:
Das Ei mit Mehl, Salz und 75 ml Wasser in einer Küchenmaschine mischen und 5 Minuten kneten lassen. Falls der Teig zu weich oder klebrig ist, noch etwas Mehl zugeben.
Für die Füllung:
Schalotten abziehen, in sehr kleine Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.
Für die Fertigstellung:
Teig dünn ausrollen und Kreise im Durchmesser von 5 cm ausstechen.
Jeweils einen Teelöffel Hackfleisch darauf geben und zusammenfalten.
Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, kräftig mit Salz würzen und Lorbeerblätter hinzufügen. Die Teigtaschen darin kochen. Sie sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Teigtaschen darin schwenken. Dill fein schneiden und darüber streuen.
Für die saure Brühe:
Etwas Salzwasser vom Kochen abschöpfen und mit Pfeffer würzen.
Essig dazugeben, Knoblauch abziehen und rein reiben. Darin kann man die Teigtaschen tunken und verzehren.
Für den Dip:
Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, pressen und dazugeben. Dill klein hacken und unterrühren.
Die Teigtaschen mit dem Dill bestreuen und mit dem Schmand-Dip und der Brühe anrichten.

Olga Held am 23. September 2024