



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Mehl (glatt)
250 ml lauwarmes Wasser
4 Stk. Eier
23 g Salz
1 kg Bröseltopfen
250 g Topfen
125 g Sauerrahm
3 Stk. Semmeln
100 g Butterschmalz
Butter
Schnittlauch

Mein persönlicher Tipp

Diese traditionelle burgenländisch-kroatische Speise schmeckt als Suppeneinlage in klarer Suppe oder als Hauptgericht, serviert mit gebräunter Butter und grünem Salat.:

Helene Milalkovits

Seminarbäuerin aus Steinbrunn

Quellen:

- Helene Milalkovits:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Taschki-Strudelteig mit pikanter Topfenfülle

Traditionelle burgenländisch-kroatische Speise

Zubereitung

Teig:

- Zutaten (für 4 Personen): 500 g glattes Weizenmehl, 250 ml lauwarmes Wasser, 1 Ei, 1/2 TL Salz
- Aus Mehl, Wasser, Ei und Salz einen geschmeidigen Teig zubereiten.
- Ein Baumwolltuch auf dem Tisch ausbreiten und bemehlen.
- Den Teig in die Mitte des Tuches geben und mit einer Schüssel abdecken und 30 Min. rasten lassen.

Fülle:

- Zutaten (für 4 Personen): 1 kg grober Topfen, 250 g passierten Topfen, 125 g Sauerrahm, 3 Semmeln (altbacken), 3 Eier, 100 g Schmalz, 20 g Salz; Butter und Schnittlauch zum Anrichten
- Den Topfen gut ausdrücken und die Semmeln würfelig schneiden.
- Die Semmelwürfel in Schmalz hell anrösten und überkühlen lassen.
- Danach die Semmeln mit dem Topfen, den Eiern, Schnittlauch, Rahm und Salz vermengen.

Taschki:

- Den Teig ausziehen, die Ränder abschneiden und den Teig in der Mitte teilen.
- Jede Teighälfte zur Hälfte mit der Fülle bestreichen und mit Hilfe des Tuches einrollen.
- Im Abstand von ca. 6 cm Teigstücke mit einem bemehlten Holzkochlöffel abdrücken.
- In Salzwasser ca. 6 Minuten schwach köcheln lassen. Mit gebräunter Butter und Schnittlauch anrichten.