



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



Foto: Helene Milalkovits - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig:

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

Fülle:

- o 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
- o Den Topfen gut ausdrücken und die Semmeln würfelig schneiden.
- o Die Semmelwürfel in Schmalz hell anrösten und überkühlen lassen.
- o Danach die Semmeln mit dem Topfen, den Eiern, Schnittlauch, Rahm und Salz vermengen.

Taschki:

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