



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

Taschki-Strudelteig mit pikanter Topfenfülle

Traditionelle burgenländisch-kroatische Speise



Foto: Helene Milalkovits - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Helene Milalkovits: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungsverein für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

