**Chinkali – georgische Teigtaschen**

Rezept

**Zutaten:**

**Teig:**

2kg. Weizenmehl

Ca 1 L warmes Wasser

30 g Salz

etwas mehhl für die Teigbearbeitung

**Fleischfüllung:**

1,5 kg Faschiertes, gemischt (mehr Rind, weniger Schwein, etwas Lamm)

2-3 Zwiebeln, sehr fein geschnitten,

1-2 Knoblauchzehen,

roter Chili,

Kümmel gemahlen,

Salz

**Zubereitung:**

Für den Teig das Mehl mit dem Salz und Wasser zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Faschiertes Fleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen, sehr fein schneiden und zusammen mit dem Kümmel dazugeben. Mit Salz und Chili würzen. Mit Wasser verdünnen, damit die Füllung nicht zu hart wird und in den Teigtaschen Suppe entsteht.

Den Teig ausrollen (Ca 1 Cm dick) und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausstechen, dann weiter dünn rollen. Auf die Mitte jeweils ca. 1 EL der Füllung geben und den Teig in Falten über der Füllung hochziehen und gut verschließen. Die Chinkali in kochendes Salzwasser geben und 12 Minuten kochen lassen bis sie gar sind.

Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser geben und mit schwarzem Pfeffer bestreut servieren.

**Wichtig!**

Chinkali isst man mit Händen!

Die Teigtaschen soll man anbeißen, dann die Suppe aus dem Säckchen trinken und erst am Ende den ganzen Chinkali essen.