

Ksenia² - Manti (4 Portionen)

Zutaten:

600 gr Mehl (+/- 2 EL)
1,5 TL Salz
1 Ei
150 ml Wasser
500 gr Rinderhackfleisch
500 gr Zwiebeln
Salz & Pfeffer
120 ml Wasser
Pflanzenöl zum tunken
Mehl zum ausrollen

Ketchup
Schmand

1. Mehl, Salz, Wasser und Ei zu einem geschmeidigen Teig verrühren und anschließend ca. 15 Minuten lang ruhen lassen.
2. Für die Füllung Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Wasser vermengen.
3. Nach 15 Minuten kann der Teig in eine schmale Wurst ausgerollt werden. Die Teigschlange sollte einen Durchmesser von ca. 2cm haben. Anschließend werden gleichmäßige kleine Stücke von der Schlange abgetrennt, welche jeweils in Kreise ausgerollt werden, aus welchen am Ende die Manti geformt werden.
4. In die Mitte der ausgerollten Teigkreise wird jeweils ein Löffel der Hack-Zwiebel-Füllung gegeben. Anschließend verschließt man den Teig der Manti so, dass eine Art Rose entsteht.
5. Die fertig geformten Manti werden nun anschließend mit der Unterseite in Öl getunkt und in den mit kochendem Wasser befüllten Dampfgarer gegeben, wo sie ca. 40 Minuten bei mittlerer Hitze durchgaren.
6. Die fertigen Manti werden anschließend vorzugsweise mit Schmand, Ketchup oder einem Paprika-Chili-Dip (Adjika) serviert.