

KNISCHES

(GEFÜLLTE TEIGTASCHEN MIT GEHACKTER LEBER ODER KÄSEFÜLLUNG) FÜR 25–30 STÜCK

Für den Teig	Für die Erdäpfel- Hühnerleber-Füllung	Für die Käsefüllung
300 g Mehl	3 EL Schmalz oder Butter	250 g Hüttenkäse
1 TL Salz	2 Zwiebeln	2 EL Sauerrahm
2 TL Backpulver	25 g Schwammerl	2 EL Mazzemehl
2 EL Butter	400 g Hühnerleber	1 EL Zucker
1 Ei	500 g Erdäpfel	1 EL zerlassene Butter
150 ml Wasser	3 Eier, 50 g Mehl	2 Eier
125 g Schmalz oder Butter	1 TL Salz, ½ TL Pfeffer	1 EL gehackte Petersilie
1 Dotter	2 EL gehackte Zwiebeln	

Mehl, Salz und Backpulver vermischen, Butter, Ei und Wasser hinzugeben und den Teig so lange kneten, bis er fest ist. Eine Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.

Für die Erdäpfel-Hühnerleber-Füllung: Einen Esslöffel Schmalz in einer Pfanne zerlassen, die fein gehackten Zwiebeln darin andünsten. Die in Scheiben geschnittenen Schwammerl sowie die zerkleinerte Hühnerleber dazugeben und gar dünsten. Im Mixer oder in der Küchenmaschine pürieren und kaltstellen. Erdäpfel schälen, in Salzwasser kochen und zerstampfen. Das restliche Schmalz zerlassen, mit den Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer und den gehackten Zwiebeln zum Erdäpfelbrei geben und gut vermischen. Aus dem Brei eine kleine Kugel formen, mit dem Finger ein Loch machen, etwas von der Hühnerlebermischung hineinfüllen und das Loch verschließen. 25 bis 30 Kugeln formen, diese – wie unten beschrieben – in die Teigkreise setzen und dann backen.

Für die Käsefüllung: Alle Zutaten sorgfältig vermischen. Wer die Füllung süß haben möchte, lässt die Petersilie weg und gibt stattdessen 45 Gramm Rosinen hinzu.

Den Teig nochmals kneten, auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte eine Portion von der Füllung setzen, den Teig zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

Die Butter auslassen und damit die Ränder bestreichen. Die Knisches mit dem versprudelten Dotter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 190 °C 20 Minuten backen.

Manche bereiten den Knisches-Teig auch mit Germ oder aus Erdäpfelteig zu.



SCHASCHLIK AUF ISRAELISCHE ART

FÜR 4–6 SPIESSE

2 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
2 TL Sa'atar (Gewürzmischung aus Thymian, Ysop,
Sesam, Sumach, Salz, Oregano, Majoran)
Salz, Pfeffer
5 EL Olivenöl
750 g Lammfleisch
1 rote, 1 gelbe, 1 grüne Paprikaschote
2 Zwiebeln

Zitronensaft mit einer fein gehackten Knoblauchzehe
und den Gewürzen vermischen, Olivenöl beifügen und verrühren.

Würfelig geschnittenes Lammfleisch untermengen,
mit der Marinade vermischen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Paprikas und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.

Die Lammstücke zusammen mit den Paprika- und Zwiebelstücken
auf einen Spieß schieben und mit der Marinade bestreichen.

15 bis 20 Minuten grillen und mit der restlichen Marinade beträufeln.

BABA GANUSCH

(MELANZANIPASTE)

2 Melanzani
60 ml Zitronensaft
60 ml Techina/Tahini (Sesampaste)
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
Petersilie
Oliven für die Dekoration

Melanzani mit einer Gabel einstechen, im vorgeheizten Backrohr bei 230 °C 30 bis 40 Minuten backen, bis sie weich sind, dann abkühlen lassen. (Man kann sie auch auf einer Gasflamme grillen). Der Länge nach aufschneiden und das Fruchtfleisch herauslöfeln. Dieses im Mixer pürieren, Zitronensaft, Tachina, zerdrückter Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl zufügen und gut vermischen. Zwei Stunden kühl stellen.

Zum Servieren etwas Olivenöl auf die Paste geben, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Oliven garnieren. Dazu schmeckt warmes Pitabrot.

HAMANTASCHEN

FÜR 25–30 STÜCK

Für den Teig

- ½ Tasse Butter
- ¼ Tasse brauner Zucker
- ¼ Tasse Honig
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Speisesoda
- 2 ½ Tassen Mehl

Für die Füllung

- ¼ Tasse Zucker, ¼ Tasse Wasser
- 200 g gemahlener Mohn
- 1 Eiklar, ½ TL Vanilleextrakt
- Saft von einer halben Zitrone
- Saft von einer halben Orange
- 1 EL Rum, 1 Tasse Rosinen
- Etwas Zimt, ¼ Tasse Butter
- 1 Tasse Marillenmarmelade

Butter mit Zucker und Honig verrühren, Eier, Vanilleextrakt, Backpulver, Speisesoda und Mehl untermengen und zu einem glatten Teig vermischen.

Für zwei bis drei Stunden kalt stellen. Den Teig ausrollen und 10 cm lange Dreiecke ausstechen. Für die Füllung Zucker in Wasser unter ständigem Rühren aufkochen. Mohn, Eiklar, Vanilleextrakt, Zitronen- und Orangensaft, Rum, Rosinen, Zimt dazugeben und weiter kochen lassen. Butter und Marillenmarmelade beifügen und so lange kochen lassen, bis sich die Marmelade aufgelöst hat. Danach für einige Zeit kalt stellen.

In die Mitte der Teigstücke jeweils einen Teelöffel der Füllung geben, die Seitenränder hochklappen und andrücken sowie die Spitzen zusammendrücken. Auf einem gefetteten Backblech bei mittlerer Hitze 20 Minuten backen.

EXPRESSVARIANTE DER FÜLLUNG

- 1 Tasse gemahlener Mohn
- ½ Tasse geriebene Mandeln oder Nüsse
- 4 EL Honig

Mohn mit Mandeln und Honig auf kleiner Flamme etwa zehn Minuten kochen lassen, bis sich die Masse dunkel färbt. Dann auskühlen lassen.