

Rezept

Teigtäschchen mit Lammhack-Füllung

Ein Rezept von Teigtäschchen mit Lammhack-Füllung, am 09.06.2026

Zutaten

etwa 200 g Mehl	6 EL Olivenöl
6 EL Milch	6 EL Rotwein
½ TL Salz	1 EL Rosinen
1 EL spanischer Brandy (nach Belieben)	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
150 g Lammhackfleisch (ersatzweise Rinderhack)	Salz
je 1 TL gemahlener Koriander und Kreuzkümmel	½ TL Zimtpulver
1 Knoblauchzehe	1 kleine Zwiebel
2 rote Chilischoten	200 g Kürbisfleisch (geschält, ohne Kerne und Fasern)
1 EL Pinienkerne	2 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz
Mehl für die Arbeitsfläche	½ TL getrockneter Thymian
	neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 18 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Olivenöl, Milch, Rotwein und Salz in einer Tasse verrühren und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.
2. Für die Hackfleischfüllung die Rosinen in einer Tasse mit dem Brandy mischen (oder die Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen). Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren in etwa 4 Min. krümelig braten. Die Rosinen samt Brandy untermischen, mit Salz, Koriander, Kreuzkümmel und Zimt würzen und 1 Min. weiterbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Kürbisfüllung die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Kürbisfleisch sehr klein würfeln. Die Chilischoten waschen, putzen, längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Pinienkerne darin bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten. Den Kürbis und die Chilischoten dazugeben und etwa 3 Min. weiterbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 1-2 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher (oder einem Glas) Teigkreise von etwa 10 cm Ø ausstechen. Jeweils 1 gehäuften TL Hackfleisch- oder Kürbisfüllung auf eine Kreishälfte geben, dabei den Rand frei lassen. Die andere Hälfte darüber klappen und die Ränder kordelförmig verdrehen.

5. In der Fritteuse oder einem großen Topf reichlich Öl zum Frittieren erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffelstiel, den man hineinhält, kleine Bläschen aufsteigen. Jeweils 3-4 Teigtäschchen ins heiße Öl geben und in 5-6 Min. goldbraun frittieren, dabei gelegentlich wenden. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.