

## Manti Rezept (russische und türkische Speise)

Manti (sprich Man te) sind die türkische, genauer gesagt anatolische Version von Tortellinis. Es dauert etwas, bis sie fertig sind (1,5 Stunden), aber es lohnt sich! 400 g Mehl sieben, 1 TL Salz dazugeben, eine Mulde in die Mitte drücken. Ei mit 125 ml Wasser verquirlen, in die Mulde geben. Gut verkneten, 30 - 40 Minuten ruhen lassen.

Hackfleisch mit sehr fein geraspelten Zwiebeln, fein gehackter Petersilie, 1 Prise Salz, Pfeffer und Paprikapulver gut vermengen. Teig in kleine Stücke aufteilen und jeweils sehr dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Messer oder Teigroller kleine Quadrate ausschneiden (Grösse der Quadrate ca. 2,5cm x 2,5 cm). Jeweils etwas von der Fleischmasse auf ein Teigquadrat geben und es von den vier Ecken her zusammenfalten (darauf achten, dass es dicht ist!).

Joghurt entwässern (Filtertüte), zerdrückten Knoblauch und etwas Salz hinzugeben und gut durchrühren.

4 l Wasser erhitzen, etwas Salz hinzugeben. Die Manti 5 Minuten garen lassen. Sollte der Topf nicht groß genug sein - die Manti müssen frei schwimmen können - erledigt man das Kochen in mehreren Schüben und stellt die fertigen Manti warm. Mit einem Schaumlöffel herausholen und abtropfen lassen.

Butter erhitzen und den Pul-Biber aufschäumen lassen.

Die türkischen Tortellinis in tiefen Tellern mit der Joghurtsauce übergießen. Dann jeweils einen EL Paprikabutter auf die Joghurtsauce geben. Anmerkung und Kochtipps für Manti (türkische Tortellinis) Stichwort Joghurt: Er sollte so sauer wie möglich sein. In türkischen Läden gibt es Vollfett-Joghurts, die schon ziemlich sauer sind. Am besten 2-3 Tage vor der Herstellung der Speise kaufen und öffnen. Dadurch säuert der Joghurt 2-3 Tage weiter.

### Zutaten:

Pfeffer a. d. Mühle	1 Prise
Salz	4 TL
Butter	100 gr.
Ei	1 stk
Hackfleisch Rind oder Lamm sehr fein durchgedreht)	250 gr
Joghurt, je saurer, desto besser	500 gr
Knoblauch	2 Zehen
Mehl	450 gr
Paprikapulver edelsüß	1 TL
Petersilienblätter frisch glatt	1 Bund
Biber, gebrochener Paprika, im türkischen Lebensmittelladen	1 TL
Zwiebel	1 mittlere



**Tipp: Manti kann man auch fertig kaufen!!**  
**Einfach Joghurtsoße zubereiten und genießen!!**