Manti

Mantı

»Manti«, die türkischen Nudeltäschchen mit Hackfleischfüllung, die von Feinschmeckern überall auf der Welt geschätzt werden, haben ihre Wiege in der mittelanatolischen Stadt Kayseri. Dort bereitet man sie traditionell so klein zu, dass vierzig von ihnen in einem Suppenlöffel Platz finden.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Weizenmehl
250 g Rinderhack
1 Gemüsezwiebel
1 Ei(er)
500 g Joghurt
10 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 EL Butter
1 Prise Cayennepfeffer

Vorbereitung

In die Öffnung in der Mitte des auf ein Brett gesiebten Mehl das Ei, Salz und genügend Wasser geben und daraus einen ziemlich harten Teig kneten. Diesen zugedeckt ca. 1 Stunde stehen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Knoblauch mit dem Joghurt vermischen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Cayennepfeffer unterrühren.

Zubereitung

Den Teig 2 mm dick auswalzen. Mit einem scharfen Messer in 5 bis 6 cm große Quadrate schneiden. Die Zwiebel, Salz, Pfeffer und Hackfleisch gut durchkneten. Nussgroße Teile auf die Mitte der Quadrate geben, zu einem Dreieck falten, die Ränder zusammendrücken. In kochendem Salzwasser garen, herausnehmen, abtropfen lassen, auf eine längliche Platte legen. Heiße Margarine darübergießen. Mit Knoblauch gemischten Joghurt bedecken, mit Cayennepfeffer gemischter, heißer Butter verzieren.

© 2026 coquina.de