

Kreplach - ein Backrezept für Purim

Author : Emuna

Date : 23. März 2016

Kreplach – ein Backzept für Purim



Portionen: 6

- 3 EL Öl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Schalotte, gehackt
- 2 Stangen Sellerie, gehackt
- 500 g Rinderhack oder wie im Video Rindfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml Weißwein
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Ei, verquirlt
- Nudelteig / oder wie im Video mit Olivenöl
- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 3 Eier
- 250 ml lauwarmes Wasser
- Hühnerbrühe zum Servieren

1. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel, Schalotte und Sellerie 5 Minuten anbraten.

Sobald die Zwiebel glasig ist, das Hackfleisch dazugeben. 10 Minuten braten, dabei mit einem Kochlöffel zerteilen. Wenn das Fleisch rosa ist, Wein, Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben. Nach 10 Minuten, wenn die Flüssigkeit verkocht ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das verquirlte Ei untermischen und Füllung kühl stellen.

2. Für den Nudelteig in einer großen Schüssel Mehl, Salz, Eier und Wasser 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser dazugeben, ist er zu klebrig, etwas mehr Mehl dazugeben.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 6 cm große Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis 1 Löffel Füllung geben und zusammenklappen. Mit etwas Wasser versiegeln.

4. Jeweils 5 Kreplach in Salzwasser 3 bis 4 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

5. Die Kreplach in einer leicht simmernden Hühnerbrühe servieren.

<https://www.youtube.com/watch?v=y-oub0uyGgM>

Guten Appetit!
Emuna