

# SONNE AUF DEM TELLER

TEXT & FOTOS THOMAS JUTZLER



**Chinkali** heißen die gefalteten Teigtaschen, die wir aus wenigen Zutaten zubereiten wollen. Das traditionelle georgische Gericht eignet sich gut für die Outdoor-Küche, da die Teigtaschen in kochendem Wasser gegart werden. Es reicht also ein einflammiger Kocher beziehungsweise eine Feuerstelle mit einem Topf.

## ZUTATEN:

Mehl	1,5 Becher oder 500 gr
Wasser	0,5 Becher oder 0,3l
Salz	1TL
Ei	1
Hackfleisch (gemischt)	300gr
Dill	1Bund
Petersilie	1Bund
Koriander	1Bund
Gemüsezwiebel	1/2
Knoblauch	1 Zehe
Pfeffer	1 Prise
Cayennepeffer	1 Prise

Da du in deiner Outdoor-Küche wahrscheinlich keine Waage hast, haben wir (fast) alle unsere Mengenangaben auch in Becher umgerechnet. Für die Angaben hier haben wir als Referenz die Becher von Primus mit einem Volumen von 0,6 Liter verwendet.

### SCHRITT 1 – DER TEIG

Für den Teig gibst du das Mehl in eine große Schüssel und lässt ein Ei in die Mitte fallen. Gib Salz und Wasser hinzu und knete die Mischung, bis eine Art Nudelteig entsteht. Eventuell musst du nach und nach etwas Mehl hinzugeben. Wenn der Teig nicht mehr an den Händen kleben bleibt, bist du auf einem guten Weg!

### SCHRITT 2 – DIE FÜLLUNG

Zunächst werden die Kräuter gehackt und die Zwiebel klein geschnitten. Dann gibst du das Fleisch in eine weitere Schüssel oder einen Topf und reibst Knoblauch dazu. Die Kräuter, die Zwiebelstückchen, Salz, Pfeffer, Cayennepeffer und etwa einen halben Becher warmes Wasser dazugeben und die Mischung verrühren. Du hast genug Wasser hinzugegeben, wenn dein Löffel von selbst in der Mischung versinkt!

### SCHRITT 3 – DIE FALTKUNST

Das Falten der Chinkali ist tatsächlich eine Kunst. Zum Glück haben wir genug Teig vorbereitet, um üben zu können! Zunächst rollst du den Teig etwa fingerdick aus. (Wer in seiner Outdoor-Küche kein Nudelholz hat, kann das wunderbar mit einer Flasche oder einem Becher machen!) Jetzt stichst du mit einem kleinen Glas oder einem Becher runde Teiglinge aus. Wenn du so vorgehst, kannst du sicher sein, dass alle Teigtaschen gleich groß sind!

Nun die Teiglinge dünn ausrollen. Sie sollen etwa 2 mm dick sein. Wenn du das geschafft hast, kommt die eigentliche Herausforderung: das Füllen und Verschließen ...

Lege einen ausgerollten Teigboden in den Deckel deines Topfes. Das ist praktisch, weil der Deckel (von innen) leicht konkav ist. Das hilft dir beim Füllen der Tasche! Jetzt mit etwas Fingerspitzengefühl den Rand nach oben ziehen und wie bei einer Ziehharmonika einmal rundherum in Falten legen. Wenn du dein Säckchen fertig hast, den »Hals« zusammendrücken.

### SCHRITT 4 – DIE KOCHKUNST

Die fertigen Chinkali in leicht kochendes Salzwasser geben. Ab und zu hebst du den Topf an und drehst ihn ein wenig hin und her. Das soll verhindern, dass die Chinkali am Boden kleben bleiben. Wenn sie an die Oberfläche schweben, sind sie fertig. Je nach Größe der Teigtaschen sollte es nach etwa 6-8 Minuten so weit sein.

### ZU GUTER LETZT ...

Wir haben ein paar von den Chinkali mit Schokolade gefüllt – geht auch! Vegetarier können natürlich eine Käse-Kräuter-Mischung in die Taschen geben. Probiere aus, was dir schmeckt! Joghurt passt auf jeden Fall zu allen Geschmacksrichtungen – zumindest wenn man ihn mag! Es gibt übrigens noch eine Falt-Variante: den »Hasen«. Dabei werden die Seiten im Zickzack gefaltet. Am Ende bleiben zwei Ohren stehen. Auch schön.

