



Lieblingsessen

Da meine Eltern viel arbeiten mussten, hat meine Oma oft auf mich aufgepasst. Sie hat mich dann mittags von der Schule abgeholt. Zuhause angekommen, hat sie für mich gekocht. Oft auch mein Lieblingsessen, die Tschebureki. Dazu hat sie Kreise aus Hefeteig ausgeschnitten und sie mit einer Hackfleischmasse gefüllt. Sie wurden zusammengeklappt und am Rand mit einer Gabel zugedrückt. Dann hat sie sie in viel Fett in der Bratpfanne frittiert.

Wenn sie fertig waren, hat meine Oma mir beim Essen zugeschaut und ich habe ihr meine Erlebnisse aus der Schule erzählt. Dabei hat sie meist auch die Küche aufgeräumt. Es war immer sehr gemütlich. Wenn es kalt war, gab es noch einen Kakao.

Oma erzählte, dass sie das Rezept aus dem Rezeptbüchlein ihrer Mutter, meiner Urgroßmutter abgeschrieben hat. Meine Urgroßmutter ist 102 Jahre alt und macht meinem Urgroßvater auch heute noch selbstständig Tschebureki.

Tschebureki gehört in Russland zu den Fastfood-Gerichten. Ich freue mich, wenn wir bald zu meinen Urgroßeltern fahren um ihren 80. Hochzeitstag zur feiern. Vielleicht gibt es ja Tschehureki!



THE THE THE THE THE THE THE THE THE THE

. Ингридиенты Streemo:

2002 80902

500 2 elyku

12.1. conce 1 2000

. Гериготовление

11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 Die Töpfe der

Мебуреки

Для теста сисиать муку и соль в вмежети. Затем добавить гино и воду (подогреть до 60°) Всё смешать и отставить в сторону.

Нашика:

27. и. периа 27. и. соми

1 муковица

500 г свиного драрша

500 g Mehl 1TL Salz

1 Ei

200 ml Wasser (ca. 60°C)

500 g Hackfleisch (Schwein)

2 TL Salz 2 TL Pfeffer

1 Zwiebel

zusammen in einer Schüssel vermengen.

dazugeben.

in die Schüssel geben und die Zutaten mit einem Schneebesen zu einem Teig verrühren.

in eine zweite Schüssel geben.

hinzufügen.

fein würfeln und mit dem Fleisch vermengen.

Den Teig in 4 Teile teilen. Die Teile nacheinander auf einem Backbrett ausrollen. Mit Hilfe eines Tellers Kreise (\emptyset ca. 16 cm) ausschneiden. In die Kreismitte Fleisch legen und verstreichen. Den gefüllten Teig zu einem Halbkreis zusammenklappen und mit einer

Gabel die Ränder zudrücken. Reichlich Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben (ca. 1 cm hoch) und erhitzen. Die Tschebureki von beiden Seiten goldbraum frittieren. Die fertigen Tschebureki zum Aufbewahren in eine Schüssel geben und mit einem Deckel abdecken.

~ 150 g Saure Sahne etwas Petersilie

zum Anrichten.

Tipp! Für muslimische Schüler*innen kann Rindergehacktes verwendet werden.