

# Manty – die usbekische Teigtasche

(Auf schwäbisch: Das usbekische Herrgott's-B'scheißerle)



Mantypot

## Einkaufsliste für vier Personen

### Für den Teig

400 g	Mehl
1 Glas	Wasser oder Milch
1/2 EL	Salz

### Für die Füllung

3 EL	Öl
250 g	Zwiebeln
500 g	Hackfleisch
100 ml	Wasser
Pfeffer	rot und schwarz (am besten frisch gemahlen)
Salz	

## Zubereitung

### Der Teig

Das Mehl in eine Schüssel geben. Das Salz darüber verteilen. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Wasser oder die Milch von der Mitte aus einarbeiten bis der Teig glatt, glänzend und ohne Risse ist.

### Die Füllung

Das Öl in einem Wok erhitzen. Zwiebeln fein würfeln und mit Hackfleisch vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Wasser unterrühren. und im heißen Öl scharf anbraten.

### Die Teigtasche

Den Teig dünn ausrollen, ausstechen. Mit 1 EL Füllung belegen und über Kreuz zusammenkleben. Den Rand komplett verkleben. Den Boden des Gartopfs einfetten. Die fertigen Manty darauflegen und über Dampf 30-40 Minuten garen. (In Usbekistan gibt es dazu einen Spezialkochtopf mit gelochten Böden)