

INHALT

.....

VORWORT	9	DAS FORMEN VON TEIGTASCHEN	20
EINLEITUNG	11	Dreieckige Teigtaschen	20
DIE HÜLLE - DER TEIG	12	Eckige Teigtaschen, z. B. „Maultaschen“	21
Nudelteig	12	Runde Teigtaschen	22
Hefeteige und Backpulverteig	12	Halbkreisförmige Teigtaschen	23
Teige aus anderen Mehlen	12	„Ravioli“	24
GRUNDREZEPTE FÜR BUNTE TEIGE	13	„Tortellini“	26
Gelber Nudelteig (mit Kurkuma)	14	„Agnolotti“	27
Schwarzer Nudelteig (mit Sepia-Tinte)	14	„Blümchen“	28
Oranger Nudelteig (mit Karotten)	14	„Dim Sum“, „Mandu“, „Gyoza“ & Co	29
Grüner Nudelteig (mit Spinat)	15	„Baozi“ (Klöße)	30
Roter Hefeteig	15	„Yomari“ (Tütchen)	31
FÜLLUNGEN	16	„Chinkali“ und „Sacchetti“ (Beutelchen bzw. Säckchen)	32
HELPERLEIN	17	Teigreste	32
Küchenmaschine	17	TEIGTASCHEN-VORRAT	33
Nudelmaschine	17	Einfrieren	33
Nudelholz (Rollholz)	19	Auftauen nicht nötig	33
Teigrad oder Ausstecher für Teigtaschen	19	Garen	33
Klappformen für Teigtaschen	19	GARMETHODEN	34
Blechformen bzw. Holzmodel für Teigtaschen	19	Dämpfen	34
Teigtaschen-Roller	19	Kochen	34
Mondkuchenpresse	19	Frittieren	34
Bambus-Dampfgarkörbe	19	Backen	34
Siebeinsätze für Töpfe	19	TEIGTASCHEN ALS EINLAGE FÜR SUPPEN	35
Weitere Garmöglichkeiten	19	Tomatensuppe	35
		Rote-Bete-Suppe	35

SOSSEN FÜR TEIGTASCHEN	36
Thunfischsoße	36
Käsesoße	36
Grünes Pesto	37
Tomatensauce	37
Pfeffersoße	37

ZUM VERSTÄNDNIS	38
Abkürzungen	39
Maßeinheiten	39
Mehl	39
Suppe	39
Eier	39
Zucker	39
Backtemperatur und Backzeit	39

TEIGTASCHEN AUS EUROPA	40
Kibinai	43
Überbackene Koldūnai	44
Mamas Koldūnai	47
Joanas Flusskrebs-Teigtaschen	48
Weihnachts-Koldūnai	51
Buchweizen-Teigtaschen	52
Omas Heidelbeer-Šaltanosiiai	55
Wareniki	56
Pelmeni	59
Pierogi	60
Uszka mit Pilzfüllung	63
Chinkali	64
Manti	67
Szilvágombóc (Zwetschkenknödel)	68
Derelye	71
Glutenfreie Ravioli mit Süßkartoffelfüllung	72
Agnolotti und Ravioli mit Kürbisfüllung	75
Ricottastangen	76
Rote Tortellini mit Sahne-Schinken-Soße	79
Sacchetti mit Schrimps	80

Empanadas	83
Maultaschen in der Suppe	84
Vegane Teigtaschen	87
Teigtaschen mit Spinat-Tomaten-Füllung	88
Maultaschenauflauf	91
Gefüllte Teigröllchen mit Weißwurst	92
Schwarzwälder-Kirsch-Teigtaschen	95
Tiroler Schlutzkrapfen	96
Kärntner „Kasnudeln“	99
„Fleischnudeln“ auf Sauerkraut	100
Kärntner „Birnnudeln“	103
„Powidltascherln“	104
Buchteln	107

TEIGTASCHEN AUS ASIEN, SÜDAMERIKA UND AFRIKA

Fatayer	110
Pyanse mit Kraut-Schweinefleisch-Füllung	113
Buuz	114
Samsa	117
Dim Sum	118
Baozi	121
Chinesische Mondkuchen	122
Samosa	125
Yomari	126
Teigtaschen mit Kimchi	129
Gedämpfte Hefeteigtaschen	130
Gyoza	133
Arepas	134
Coxinha	137
Bierock	138
Mhadjeb	141
Vetkoek	142

AUS UNSEREM PROGRAMM

144