

## Didis Kürbistascherl mit Datteln & süß-saurer Pilzsauce



### ZUTATEN

#### Für den Teig:

- 250 g Buchweizenmehl, alternativ glattes Weizenmehl
- 25 g Maizena
- 140 ml Wasser
- ½ TL Salz
- etwas Öl und Wasser

#### Für die Füllung:

- 100 g Kürbis (z. B. Hokkaido)
- 100 g Karotten
- 1 EL Butter
- 1 EL Maiskeimöl
- 100 ml Gemüsefond oder Karottensaft
- 1 verquirltes Eiweiß
- Etwas Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer

#### Für die Sauce:

- 10 Champignons, grob gewürfelt
- 2 EL Butter
- 300 ml Gemüsefond
- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Ingwer, gehackt
- Saft von 1 Zitrone

#### Zum Anrichten:

- 10 Datteln geviertelt
- frische Kräuter (z. B. Koriander)

 **ca. 20 Stück**

 **60 Minuten**

 **mittel**

### ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig Mehl und Maizena in einer Rührschüssel vermengen. Heißes Wasser mit Salz unter die Mehlmischung rühren und solange kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Danach in Frischhaltefolie wickeln und eine Viertelstunde rasten lassen.
- 2 Für die Füllung Kürbis und Karotten klein würfeln und in Butter sowie Öl bei milder Hitze leicht anbraten. Anschließend mit dem Fond ablöschen und bei mittlerer Hitze für etwa 12 Minuten unter ständigem Rühren weichkochen, bis eine kompakte Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung auskühlen lassen.
- 3 Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und kleine Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Einen Teelöffel der Füllung mittig auf die einzelnen Kreise setzen, den Rand mit Eiweiß bestreichen, zu Taschen falten und mit den Zacken der Gabel fest drücken.
- 4 Für die Sauce Champignons in einem Topf mit geschmolzener Butter rund 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Dann mit dem Gemüsefond ablöschen und die restlichen Zutaten beimengen. Für weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen und abschließend abschmecken.
- 5 Nun werden die Tascherln in einer Pfanne mit wenig Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa eine Minute angebraten. Anschließend mit einem Schuss Wasser ablöschen, zügig einen Deckel auf die Pfanne setzen und im Dampf für weitere 2 Minuten fertigaren.
- 6 Die Tascherln am Teller anrichten, mit etwas heißer Sauce übergießen und mit geviertelten Datteln sowie frischem Koriander garnieren.

**Ein Fest der Aromen!**