ADEG
Land aufs Herz.

Knusprige Ganslteigtaschen mit Rotkrautsalat

45 Min. | mittel | 4 Personen

ohne Nüsse

Schritt 1

schneiden. Rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Alle Zutaten miteinander vermengen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Schritt 2

Für die Teigtaschen Schalotte und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Ganslfleisch ebenfalls klein schneiden.

Schritt 3

Schalotte und Knoblauch mit Sesamöl braun anschwitzen, Ganslfleisch hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch zum Fleisch reiben. Alles 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zucker, Petersilie und Majoran einrühren und Fülle auskühlen lassen.

Schritt 4

Ei verquirlen. Strudelteigblätter in zwanzig 8 x 8 cm große Quadrate schneiden und mit Ei bepinseln. Je 1 TL Fülle mittig aufsetzen, Teigquadrate zusammenfalten und Ränder gut andrücken. Öl auf ca. 170 °C erhitzen und Ganslfleischtaschen goldbraun backen.

Schritt 5

Jungzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Gansltaschen mit Rotkrautsalat, Preiselbeeren, Sauerrahm und Jungzwiebelringen servieren.

Zutaten

Für den Rotkrautsalat

- 0.5 Kopf Rotkraut
- 1 Stück rote Zwiebel
- 1 cm Ingwer
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 30 ml Sesamäöl
- 2 Esslöffel Weißweinessig

Für die Ganslteigtaschen

- 1 Stück Schalotte
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 250 g gegartes Ganslfleisch
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 125 ml Weißwein
- 1 Stück Apfel
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel getrockneter Majoran
- 1 Stück Ei
- 4 Blatt Strudelteig

- 300 ml Rapsöl

Außerdem

- 1 Stück Jungzwiebel
- 4 Esslöffel Preiselbeeren
- 4 Esslöffel Sauerrahm
- Salz, Pfeffer

ADEG Kochtipp

Zu den Gansiteigtaschen schmeckt eine Sweet-Chili- Sauce hervorragend.