



## 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. Gansfleisch ebenfalls klein schneiden.

### Schritt 3

Schalotte und Knoblauch mit Sesamöl braun anschwitzen, Gansfleisch 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 zusammenfallen und Ränder gut andrücken. Öl auf ca. 170 °C erhitzen und Gansfleischtaschen 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 Sesamöl
- ♥ 2 Esslöffel Weißweinessig

### Für die Ganslteigtaschen

- ♥ 1 Stück Schalotte
- ♥ 1 Stück Knoblauchzehe
- ♥ 250 g gegartes Gansfleisch
- ♥ 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 Ganslteigtaschen schmeckt eine Sweet-Chili- Sauce hervorragend.