



## Mant? - Türkische Ravioli

Mant? sind eine Spezialität aus der zentraltürkischen Provinz Kayseri, sind aber in der ganzen Türkei beliebt. Sie sind auch in Russland, der Ukraine und in Zentralasien verbreitet. Und natürlich auch in Italien, dort nennt man sie Fagottini.

Die türkischen Mant? sollten möglichst klein sein (meine sind etwas gross geraten) und sie werden oftmals im Dampf gegart. Gefüllt werden sie meist mit pikant gewürztem Lammhackfleisch. Typischerweise werden sie mit Knoblauch gewürztem Joghurt und Pul biber (Paprika) angerichtet. Türkisches Joghurt wird oft mit Vollrahm angereichert und darum fettreicher und geschmeidiger als hiesiges Joghurt.

Für die Füllung habe ich eine Lambratwurst verwendet und diese zusätzlich mit wenig feingehackter, scharfer Paprikaschote gewürzt.

### Zutaten (1 gute Portion)

100g	Ravioliteig (1/2 Rezept von da)
100g	Türkischer Joghurt
2	Knoblauchzehen
1Tl	Zitronensaft
1El	Pul biber
15g	Tafelbutter
2-3cm	scharfe Paprikaschote
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Zuerst den Joghurt zubereiten damit er etwas ziehen kann: Knoblauch zum Joghurt pressen, Zitronensaft zugeben, zurückhaltend salzen und pfeffern. Gut vermischen und mindestens ein halbe Stunde ziehen lassen.

Bratwurst aufschneiden und das Brät herausdrücken. Paprikaschote (ohne Kerne) ganz fein hacken und mit dem Brät vermischen.

Ravioliteig mit der Pastawalze bis zur zweitdünnsten Stufe (8 von 9) auswalzen. Teig zu 5x5cm grossen Quadraten zuschneiden. Knapp haselnussgrosse Klümpchen abstechen und zu Kügelchen formen. In die Mitte der Teigplätzchen legen. Teigränder mit einem nassen Finger befeuchten. Alle vier Ecken der Plätzchen über die Füllung falten und leicht zusammendrücken. Nähte leicht zusammendrücken (siehe Foto). ca 15 Minuten ruhen lassen.

Pfanne mit wenig Wasser und eingesetztem Dampfsieb aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, Manti ins Sieb legen und zugedeckt 12 Minuten dämpfen. Nach Hälfte der Garzeit Manti wenden.

Sobald die Manti im Dampf sind. Butter schmelzen. Pul biber einrühren und 10 Minuten in der heissen Butter ziehen lassen. Die Butter sollte nur ganz leicht schäumen. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Manti unbedingt auf einem heissen Teller anrichten. Etwas vom heissen Kochwasser in den Joghurt einrühren, damit er ganz leicht fliesst, und über die Manti verteilen. Pul biber-Butter darüber träufeln.





