



Knisches

Diese osteuropäische Spezialität habe ich zum ersten Mal bei Yonah Schimmel, *dem* Knisches-Restaurant in New York probiert. Knisches können ganz unterschiedlich aussehen: mal wie kugelige Törtchen, fast wie große Piroshkis, mal wie viereckige Teigtaschen. Ich selbst bereite sie so zu, wie ich sie in New York gegessen habe: wie große, offene Teigtaschen, sodass man die Füllung sehen kann.

Für 4 Personen • Zubereitungszeit: 40 Minuten

Garzeit: 1 Stunde

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Mehl plus etwas mehr zum Bestäuben
- 2 Eier
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 5 g Zucker
- 15 g Salz

Für die Füllung:

- 2 Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 2 Eier
- Pfeffer

Für den Teig das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Eine Vertiefung in die Mitte drücken. Eier, Öl, Zucker, Salz und 150 Milliliter Wasser hineingeben. Auf mittlerer Stufe mit dem Knethaken 10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und fein hacken. 1 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin einige Minuten garen.

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze gar kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abtropfen lassen. In eine Schüssel geben, das restliche Olivenöl zugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier verquirlen und zusammen mit den Zwiebeln unter die Kartoffelmasse mengen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 Millimeter dick ausrollen und etwa 15 Zentimeter große Kreise ausschneiden oder ausstechen. Eine Teigscheibe auf die Handfläche legen und eine kleine Kugel Kartoffelmasse in die Mitte setzen. Die Teigländer um die Füllung einschlagen (siehe Foto der fertigen Knisches), sodass eine Art Teigkugel entsteht, bei der die Füllung noch zu sehen ist. Mit den restlichen Teigkreisen und der Kartoffelmasse ebenso verfahren.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Knisches auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Die Füllung kann variiert werden, indem gehobelter Rotkohl, gegarter Kürbis etc. unter die Kartoffelmasse gemischt wird. Sie können die Hälfte der Kartoffeln auch durch Süßkartoffeln ersetzen.