

Die **Hallo Schmankerl-Seite**: Heute kocht Irma Bourntoulis

So schmeckt Georgien

Traditionelle Gerichte werden im Iveria serviert.

Mit alten Familienrezepten aus den Bergregionen Georgiens in der Tasche haben Irma und Petros Bourntoulis das Iveria, Lindwurmstraße 159a, eröffnet. Es ist das erste georgische Restaurant Münchens. Alle Speisen werden frisch und mit landestypischen Gewürzen zubereitet. Ein Stück Georgien in München: Wenn man Glück hat, tafelt eine georgische Familie am anderen Tisch und singt traditionelle Lieder. Heute verrät Küchenchefin und Inhaberin Irma Bourntoulis den *Hallo München*-Lesern ein Rezept mit dem landestypischen Chatschapuri – herrlich-fluffige Hefeteigtaschen (ab 6 Euro) –, hier die Variante mit Käsefüllung, überbacken mit einem Spiegelei. „Wer wie die Georgier essen möchte, isst die Teigtasche mit den Händen“, sagt Bourntoulis.

Infos unter www.iveria-muenchen.de.

Fatosch Özpolat

CHATSCHAPURI ADSHARULI

ZUTATEN für vier Personen

| | |
|--------|----------------------|
| 1 kg | Weizenmehl (Typ 450) |
| 1 kg | Schafskäse |
| 300 g | Mozzarella |
| 4 | Eier |
| 600 ml | lauwarmes Wasser |
| 30 ml | Pflanzenöl |
| 50 g | Hefe |
| 30 g | Salz |
| 1 TL | Zucker |
| 10 g | Butter |

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl – bis auf zwei Esslöffel – in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. In einer anderen Schüssel Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und Salz, Öl und Zucker hinzufügen. Die Mischung in die Mulde geben und nach und nach mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abdecken und bei Raumtemperatur 40 Minuten aufgehen lassen. Dann den Teig in vier Stücke teilen, zu Kugeln rollen und nochmals zehn Minuten ruhen lassen. Für die Käsemischung den Schafskäse und Mozzarella raspeln und mit zwei Esslöffeln Mehl vermengen. Für die Teigschiffchen die vier Teig-Kugeln auf einer bemehlten Fläche jeweils flach und zu Ovalen drücken. In der Mitte eine Mulde formen und mit dem Käse-Mix so befüllen, dass ein Rand von etwa zwei Zentimetern bleibt. Die seitlichen Ränder zur Mitte umklappen und die beiden Enden der Ovale zu einer Spitze formen. Die Schiffchen auf einem Blech im vorgeheizten Ofen auf höchster Stufe zehn bis zwölf Minuten backen. Diese dann kurz herausholen und jeweils ein Ei über den Käse-Mix schlagen. Die Schiffchen wieder in den Ofen schieben und so lange im Ofen backen, bis das Eiweiß fest, das Eigelb aber noch ein wenig flüssig ist. Die Schiffchen herausnehmen und vor dem Servieren die Ränder mit Butter bestreichen.



VERLOSUNG
DINNER FÜR 2

Hallo verlost ein Dinner für zwei Personen im „Iveria“. Schicken Sie eine e-Mail an gewinn@hallo-muenchen.de.
Stichwort: Iveria