



BOSNISCHE RAVIOLI „KLEPE“

Menge für 2-3 Personen:

Für den Teig:

300 g glattes Weizenmehl
(in Ö Typ W480 oder W700, in D Typ 405
oder 550)
1 Ei und 1 Eigelb
2 EL Öl
100 ml lauwarmes Wasser
1 gestr. TL Salz

Für die Füllung:

150 g Faschiertes vom Rind
1 kleine oder ½ große Zwiebel
1 TL Knoblauchpaste oder 1 Knoblauch-
zehe
1 gestr. TL Salz
1 Msp. Pfeffer

Guss 1:

1 Becher Sauerrahm (=250 g)
1 TL Knoblauchpaste oder 1 Knoblauchzehe
¼ TL Salz

Guss 2:

50 g Butter
1 TL Paprikapulver
1 TL Tomatenmark
frische oder gefrorene Kräuter wie Schnitt-
lauch, Petersilie und Minze



Zubereitung:

- 1) Zuerst bereitet ihr den Teig zu, da dieser ruhen muss. Vermischt Mehl und Salz in einer Schüssel. Fügt das Öl und das lauwarme Wasser hinzu.
- 2) Verknetet per Hand oder mit der Küchenmaschine einen festen Teig. Sollte er zu weich sein, fügt bei Bedarf noch Mehl hinzu. Der Teig ist ein wenig weicher als klassischer Nudelteig.
- 3) Halbiert ihn und formt zwei Bälle. Diese legt ihr auf einen Teller/ein Tablett und bedeckt sie sorgfältig mit Frischhaltefolie. Lasst sie für ca. 30 min ruhen.
- 4) In dieser Zeit bereitet ihr die Füllung zu. Schwitzt die Zwiebelwürfel in der Pfanne an. Viele geben sie roh in die Füllung aber ich bevorzuge sie auf diese Weise, weil sie so mehr Aroma haben und bekömmlicher sind.
- 5) Vermischt Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer und knetet die Masse gut durch.
- 6) Legt zwei Tablette mit Backpapier aus. Bereitet einen dünnen Ausrollstab (oklagija) oder ein klassisches Nudelholz vor. Zudem auch eine kleine Menge Mehl zum Ausrollen (ca. 100 g). Am besten ist es, den Teig auf einem Baumwolltuch (siehe Video) auszurollen. Dadurch klebt er nicht an der Arbeitsfläche und wenn ihr die Nudeln schneidet, macht ihr die Arbeitsfläche nicht kaputt. Nehmt ein Tuch, das groß genug ist (mind. 50x50) und auch nicht das schönste, da es schmutzig wird.
- 7) Rollt den Teig etwa 2 mm dick aus. Beim Ausrollen könnt ihr ihn bemehlen, aber sparsam! Je mehr Mehl, umso schwieriger lassen sich die Klepe verkleben.
- 8) Wenn ihr Perfektionisten seid, nehmt ihr ein Lineal und schneidet den ausgerollten Teig zu einem Recht- oder Viereck zu. Schneidet es danach in 5 (mini) oder 8 cm große Quadrate. Deckt immer einen Teil des Teiges, der gerade nicht befüllt wird ab, damit er nicht austrocknet. Sonst wird es unmöglich die Enden zu verkleben.
- 9) In die Mitte jedes Quadrates legt ihr eine kleine Menge an Füllung. Klappt die Seiten so um, dass ein Dreieck entsteht, drückt mit den Fingern die Luft heraus und verschließt die Enden mit den Fingerspitzen und mit einer Gabel.



BOSNISCHE RAVIOLI „KLEPE“

10) Legt die Klepe auf das vorbereitete Tablett. Fahrt auf diese Weise fort, bis beide Teigkugeln verbraucht sind. Die Reste (vom Wegschneiden) wickelt ihr jedes Mal in Frischhaltefolie, damit sie nicht austrocknen, knetet sie zusammen und formt daraus wieder einen Teig, bis das letzte Stückchen aufgebraucht ist.

11) Bevor ihr die Klepe kocht, bereitet ihr die zwei „Saucen“ zu. Vermischt Sauerrahm, Knoblauch und Salz für die eine. Für die andere schmelzt ihr die Butter in einem Topf und fügt Tomatenmark und Paprikapulver hinzu.

12) In einem Topf kocht ihr genügend Wasser auf (gebt ca. 2-3 TL Salz hinein). Reduziert die Hitze auf mittlere Stufe (bei mir St. 6 von 9) und kocht die Klepe, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nehmt sie heraus und legt sie direkt auf den Teller.

13) Übergießt sie mit dem weißen und dann mit dem roten Guss. Das war's auch schon! Guten Appetit!

Tipps:

1) Vorrat und Einfrieren: falls ihr Klepe auf Vorrat machen wollt, nehmt die doppelte Menge an Zutaten. Stellt die fertigen Klepe mit dem Tablett in den Gefrierschrank. Nach 1-2 Stunden zieht ihr sie vorsichtig vom Backpapier und Tablett ab und legt sie in einen Gefrierbeutel. So könnt ihr sie einfrieren. Später müsst ihr sie nicht auftauen, sondern legt sie gefroren ins heiße Wasser. So sind sie mehrere Monate haltbar.

2) Falls euch von der Füllung etwas übrig bleiben sollte, könnt ihr diese verwenden, um Tarhanasuppe oder Čilbur (Hackfleischpfanne mit Eiern) zuzubereiten.

3) Sollte der Teig dennoch ausgetrocknet sein und sich nicht verkleben lassen, fahrt mit den Handflächen mehrmals darüber. So erwärmt ihr ihn und sorgt dafür, dass er weicher und klebriger wird.



KLEPE, BOSANSKI RAVIOLI

Mjera za 2-3 osobe:

Za tijesto:

300 g glatkog pšeničnog brašna
(u AUT tip W480 ili W700, u D tip 405 ili 550)

1 jaje i 1 žumanjak
2 kašike ulja
100 ml tople vode
1 ravna kašika soli

Za fil:

150 g goveđeg faširanog mesa
1 mala ili pola velike glavice crvenog luka
1 kašika paste od bijelog luka ili 1 čehno
1 ravna kašika soli
na vrh noža bibera

Preljev 1:

1 čaša kiselog vrhnja (=250 g)
1 kašika paste od bijelog luka ili 1 čehno
¼ kašike soli

Preljev 2:

50 g maslaca
1 kašika crvene mljevene paprike
1 kašika koncentrata od paradajza
Svježe ili zamrznuto začinsko bilje kao vlasac, peršun i menta



Priprema:

- 1) Prvo pripremite tijesto, pošto ono mora da odmara. U posudi pomiješajte brašno i so. Dodajte ulje i toplu vodu.
- 2) Zamijesite kompaktno i malo tvrđe tijesto (ručno ili kuhinjskom mašinom). U slučaju da je premekano, dodajte još brašna. Ono je malo mekše od klasičnog tijesta za tjesteninu.
- 3) Tijesto prepолоvite i formirajte 2 loptice. Stavite ih na tanjir i prekrijte prozirnom folijom kako se nebi osušilo. Ostavite 30 min da odmara.
- 4) U međuvremenu pripremite fil. Kockice luka podinstajte u tavi na ulju. Mnogi ih stavljaju sirove ali na ovaj način bolje razvijaju aromu i lakše su za želudac.
- 5) Pomiješajte meso, luk, bijeli luk, so i biber. Rukama dobro sjedinite.
- 6) Pripremite 2 tacne koje obložite pek papirom, oklagiju i još malo brašna, oko 100 g, za razvaljanje tijesta. Najbolje je da tijesto razvijete na stolnjaku. Tako se neće zalijepiti za radnu površinu, niti ćete nju oštetiti. Uzmite stolnjak koji je dovoljno velik (min. 50x50) i ne baš najljepši jer se može isprljati.
- 7) Razvaljajte tijesto na 2 mm debljine. Koristite samo onoliko brašna koliko je potrebno da vam se ne lijepi za oklagiju. Što više brašna, to ćete ih kasnije teže zalijepiti.
- 8) Ako ste prefekcionista, uzmite lenjir i izrežite tijesto na oblik pravougaonika ili kvadrata a zatim na manje kvadrate od 8 cm ili 5 cm (mini-klepe) veličine. Dio tijesta koji upravo ne filujete, prekrijte krpom kako se nebi osušio. Inače će biti teško krajeve zalijepiti.
- 9) U sredinu svakog kvadrata stavite malu količinu fila. Prekrijte strane tako da stvorite trokut i prstima istisnite zrak. Stisnite krajeve prstima pa viljuškom.
- 10) Klepe redajte na pripremljenu tacnu. Nastavite ovako dok ne potrošite tijesto. Ostatak uvijek umotajte u prozirnu foliju kako vam se nebi osušili. Od ostataka (kad ga režete na kvadrat ili pravougaonik) formirajte tijesto i od njega također pravite klepe.



KLEPE, BOSANSKI RAVIOLI

11) Prije nego što klepe kuhate, pripremite preljeve. Pomiješajte vrhnje, so i bijeli luk. Za drugi preljev u tavi ili malom loncu otopite maslac i dodajte papriku i koncentrat paradajza.

12) U loncu prokuhajte dovoljno vode i dodajte soli (2-3 kašikice). Smanjite vatru na 6. stepen od 9) i kuhajte klepe dok ne počnu da plivaju na površini. Izvadite ih i pustite da se okapaju. Stavite ih odmah na tanjir.

13) Prelijte bijelim pa crvenim preljevom. Prijatno!

Savjeti:

1) Veća mjera i zamrzavanje: ako biste pravili klepe u većoj mjeri, bar ovu uduplajte. Gotove klepe skupa sa tacnom stavite u zamrzivač. Nakon 1-2 h ih možete skinuti sa papira i tacne i ubaciti u kesicu za zamrzivač. Tako ćete ih bez problema zamrznuti. Kad želite da ih koristite, onako zamrznute ih stavljajte u vrelu vodu. Tako se u zamrzivaču drže i nekoliko mjeseci.

2) Ako vam ostane fila, upotrijebite ga za tarhanu ili čilbur.

3) Ako vam se tijesto ipak osuši, dlanovima nekoliko puta pređite preko njega. Tako će se ugrijati i postati „ljepljivije“.