Dreydeles

Dreydele (Mehrzahl **Dreydeles**) ist in der aschkenasischen jüdischen Tradition Fleischgericht mit den gedrehten Rouletten aus Teig oder Teigrollen, die mit gebratenen Zwiebeln gefüllt sind. Dreydeles werden meist
für Feiertage gekocht und oft als Festmahlzeit bezeichnet.

Zutaten für Teig:

- 450g Mehl (Typ 405 oder Typ 550)
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 3 EL neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 250 ml lauwarmes Wasser

Zutaten für Grundlage:

- 0,5 kg Fleisch (ohne Knochen)
- 0,5 kg Zwiebel

- Gewürze nach Geschmack

Zubereitung:

1. Grundlage: Das Fleisch wie für Gulasch schneiden und zusammen mit Zwiebeln bei schwacher Hitze bis zur Garheit dünsten, je nach Fleischsorte 1-2 Stunden, Gewürze nach Geschmack.
2. Teig: Mehl sieben, Ei in Wasser verrühren, Öl und Salz hinzufügen, Teig kneten, mit Folie abdecken und 30-40 Minuten ruhen lassen.
3. Den Teig in 4 Teile teilen, dünn ausrollen und mit der Fleischsoße einschließlich der Zwiebeln aus der Soße einrollen.
4. Alle vier fertigen Teigrollen oben auf das Fleisch legen, Wasser hinzufügen, um nur das Fleisch (nicht den Teig) zu bedecken.
5. Bei sehr schwacher Hitze dünsten, bis der Teig unter geschlossenem Deckel gar ist, etwa 1-1,5 Stunden.

Schön servieren und Ihre Drydeles genießen!

Autor: Elena Ljubarova
Fotos aus dem Archiv der Autorin

Ale Esnvarg