Momos von André Marty

Mengen für 27 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Zimt, Koriander, Kardamon

8.37 Liter Wasser	
1.69 kg Mehl	
810 g Zwiebel	
27 Stück Knoblauchzehen	
270 g Ingwer	
675 g Butter	
2.7 kg Spinat	Blattspinat TK
1.62 kg Kartoffeln	

Teig: Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen. Wasser in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie gewickelt 2 Stunden ruhen lassen.

Füllung: Alle Zutaten gut mischen, kräftig würzen.

Teig in 2 Portionen teilen, mit Mehl 2-3 mm dünn auswallen. Rondellen ausstechen. Jeweils eine Rondelle in eine Hand nehmen, Rand mit wenig Wasser bestreichen. 1-2 TL Füllung in die Mitte geben, Teigränder rüschenhaft verschliessen, auf ein bemehltes Backpapier legen. Kurz vor dem Servieren Momos portionenweise auf einen gefetteten Siebeinsatz legen, im Dampf 10-12 Minuten dämpfen.