

Pelmeni

Teig:

250 ml Wasser
2 Eier
500g Weizenmehl
Salz

Füllung:

1 kg Hackfleisch
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Mehl, Eier, Salz und Wasser vermengen und einen Teig zubereiten.

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zu dem Hackfleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig dünn wie ein Blatt Papier ausrollen und mit einem Glas, 5 cm Durchmesser, Kreise ausstechen. Eine kleine Kugel Hackfleisch auf den Kreis geben und den Kreis zu einem Halbmond zusammendrücken und beide Enden aneinander drücken.

Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben.

Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, noch 5 Min. köcheln lassen.

Man kann Pelmeni mit Schmand oder Crème fraîche in der Brühe oder in Butter anbraten oder einfach mit Ketchup essen.



Ein Rezept von:

Ida Stoll

„Pelmeni heißt übersetzt gefüllte Teigtaschen, es ist ein traditionelles russisches Gericht, welches von Generation zu Generation weitergegeben wird. Ich habe das Herstellen der Pelmeni von meiner Mutter mit 12 Jahren gelernt. Wenn Pelmeni gemacht wurden, hat die ganze Familie mitgeholfen, auch mein Papa und mein Bruder. Es hat immer sehr viel Spaß gemacht, zusammen die Pelmeni zu formen.“