

PELMENI – RUSSISCHE, GEFÜLLTE TEIGTASCHEN / ПЕЛЬМЕНИ



Pelmeni sind russische, gefüllte Teigtaschen, die in Brühe oder Salzwasser gegart werden. Anschließend werden die Teigtaschen mit Essig oder Sauerrahm angerichtet. Sie eignen sich hervorragend zum Einfrieren und können somit auch auf Vorrat hergestellt werden.



Zubereitungszeit

90 Minuten

TEIG

Verknete das Mehl mit den Eiern, dem Wasser und Salz zu einem glatten, weichen Teig. Füge so viel Wasser hinzu, dass der Teig schön geschmeidig wird. Verpacke den Teig und lasse ihn 30 Minuten ruhen.

FÜLLUNG

Verrühre das Hackfleisch mit der Sahne, der klein gewürfelten Zwiebel und Knoblauchzehe, dem Salz und Pfeffer.

Teile den Teig in 4 Portionen ein und rolle ihn dünn aus, entweder auf der Ausrollmatte oder mit der Nudelwalze.

Stich mit einem Ausstecher oder Glas etwa 5-6 cm große Kreise aus und belege diese mit einem murmelgroßen Stück Hackfleischfüllung. Verschließe den Kreis zu einem Halbkreis – falls der Teigrand nicht klebt, kannst du ihn ganz leicht mit Wasser befeuchten. Klebe nun die zwei Enden zusammen, so dass die typische Pelmeni-Form entsteht.

So kannst du die Pelmeni auf einem Backblech einfrieren und anschließend, sobald sie gefroren sind, in Tüten oder Schüsseln luftdicht im Gefrierschrank lagern.

KOCHEN

Koche 3 Liter Salzwasser oder Gemüsebrühe auf und füge die Lorbeerblätter hinzu. Gib die Pelmeni ins Wasser und koche sie darin etwa 4-5 Minuten, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Schwenke die Pelmeni nach dem Kochen in flüssiger Butter und serviere sie mit dem Schmand und dem Schnittlauch.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Eure Sally <3

TEIG:

- 500 g** Mehl
- 2** Eier
- 250 ml** Wasser
- ½ TL** Salz

FÜLLUNG:

- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 30 ml** Sahne
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer

ZUM KOCHEN:

- 2** Lorbeerblätter
- 3 l** Gemüsebrühe

SOSSE:

- 8 EL** Butter
- 400 g** Schmand
- 4 EL** Schnittlauch