

пельме́ни – Pelmeni

(Russische Teigtaschen mit Fleischfüllung)

Zutaten:

Füllung:

400 g Hackfleisch (ganz fein gehackt und je hälftig vom Rind und vom Schwein)

1 Zwiebel, fein gehackt

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ein kleiner Schluck Milch

Teig:

300 g Mehl

ca. 1 bis max. 1,5 dl Wasser

1 TL Salz

Dazu serviert:

Sauerrahm mit fein gehacktem, frischem Dill

Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel gut mischen, das Wasser dazu geben und alles zusammen zu einem Teig verkneten. So lange kneten, bis einem der Teig nicht mehr an den Fingern kleben bleibt. Falls der Teig zu klebrig bleibt, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

Das Fleisch salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen. Einen Schluck Milch zum Fleisch geben und gut vermischen.

Den Teig dritteln und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche portionenweise dünn (ca. 1 mm) auswallen. Mit einem runden Förmchen oder einem Glas (5 cm Durchmesser) runde Teigplätzchen ausstechen.

Je 1 TL Füllung auf ein Plätzchen geben, den Plätzchen-Rand mit Wasser benetzen und dann die andere Hälfte des Plätzchen darüber klappen und den Rand gut zusammendrücken. Die beiden Enden des halbmondförmigen Pelmeni zusammenfügen, gut andrücken, so dass die Teig-Enden zusammenhalten.

Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pelmeni portionenweise ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Pelmeni mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form geben. Mit etwas zerlassener Butter übergießen und im Ofen warm stellen. Klassisch werden die Pelmeni in Begleitung von Sauerrahm und frischem Dill serviert.
