

Pelmeni

mit Hackfleisch – Russische Teigtaschen



Zutaten (für 4 Personen)

400 g Mehl
100 ml Wasser
3 Eier
1 Zwiebel
500 g gemischtes Hackfleisch
100 ml Wasser
Salz
Pfeffer
Petersilie, Schnittlauch
Schmand/Saure Sahne
50 g Butter

So geht's

- 1** Gib das Mehl mit dem Salz, zwei Eiern und dem Wasser in eine Schüssel und verrühre die Zutaten zu einem Teig. Lege anschließend ein Geschirrtuch über die Schüssel und lass den Teig eine Stunde ruhen.
- 2** Schäle die Zwiebel und Schneide sie in kleine Stücke. Mische sie mit dem Hackfleisch und würze die Masse mit Salz und Pfeffer.
- 3** Rolle den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte aus und stich die Pelmeni aus. Hierfür kannst du einfach ein Glas nehmen.
- 4** Verteile das Hackfleisch auf alle Pelmenis und bestreiche die Ränder mit Ei. Falte und drücke die Pelmenis zusammen und bestreiche nochmals die Ränder mit Ei. Lass die Pelmenis für zwei Stunden im Kühlschrank ruhen.
- 5** Koche die Pelmenis bei schwacher Hitze etwa sechs bis acht Minuten in Salzwasser. Wenn die Pelmenis an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.
- 6** Nun noch etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pelmenis darin schwenken und mit zerlassener Butter, Schmand, Petersilie und Schnittlauch servieren.

