



Rezept: Pelmeni

Hier stellen wir Ihnen die Zubereitung von „Pelmeni“ – einer typisch russische Nudel-Spezialität – vor:

Zutaten für den Teig:

- 1 Ei
- 1 Tasse Milch (Sprudelwasser)
- ½ TL Salz
- 300g Mehl (je nach Bedarf)

Zutaten für die Füllung:

- 250g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ Tasse Schlagsahne
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Körner schwarzer Pfeffer
- 1 Messerspitze Paprikapulver rosenscharf

Zunächst wird der Teig zubereitet:

1. Hierzu verquirlt man als Erstes Ei, Milch und Salz.
2. Danach wird die Masse mit Mehl verknetet, bis ein elastischer aber nicht zu fester Teig entsteht. Sollte der Teig an den Fingern kleben bleiben, kann man etwas Wasser hinzugeben.
3. Nun formt man den Teig zu einer Kugel, deckt ihn ab und lässt ihn mindestens 30 Minuten ruhen.

Zubereitung der Füllung:

1. Zunächst wird das Fleisch mit Salz, dem schwarzen Pfeffer und der klein gehackten Zwiebel vermengt.
2. Dann rollt man den Teig auf einem bemehlten Brett dünn aus und sticht mit einem Trinkglas kleine Kreise mit einem Durchmesser von ca. 6 cm aus.

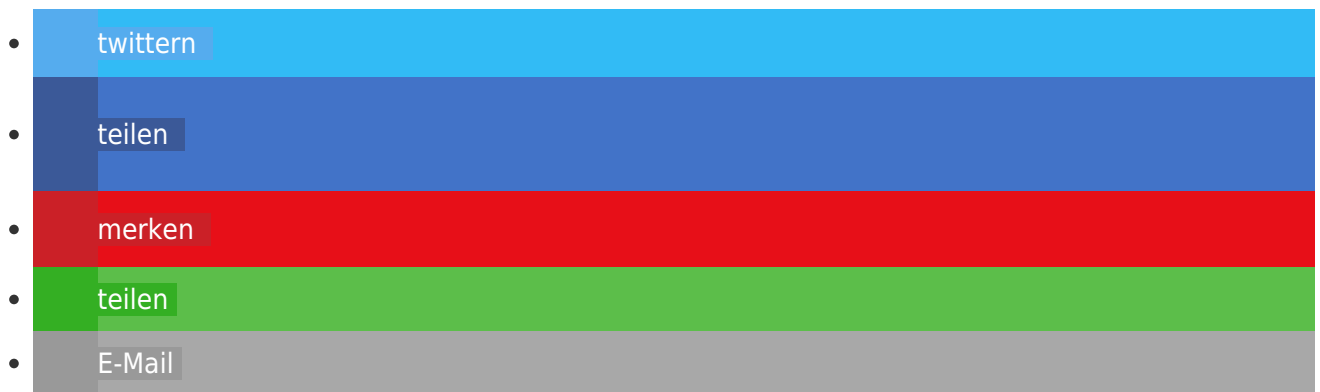
3. Anschließend gibt man ½ TL Hackfleischfüllung in die Mitte geben und klappt den Teig halbmondförmig zusammen. Dabei müssen die Ränder gründlich verschlossen werden und die Spitzen der Halbmonde jeweils übereinander gelegt und zusammengedrückt werden.

4. Schließlich bringt man 2 Liter Salzwasser mit den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt zum Kochen.

6. Zum Schluss gibt man die Pelmeni portionsweise in das kochende Wasser. Wenn Sie an die Oberfläche kommen lässt man sie noch weitere 5 Minuten kochen.

Tipps:

- Nach Belieben kann man die Pelmeni vor dem Servieren in Butter schwenken und mit Sauerrahm servieren.
- Außerdem kann man die Pelmeni wie Maultaschen servieren. Hierzu gibt man die Pelmeni zusammen mit einer Kelle ihrer Brühe in einen Suppenteller und schmeckt mit einem Teelöffel Essig ab.



Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/rezept-pelmeni/>