

Pelmeni

Baltikum-Abende 2006/2007 bei mir

ZUTATEN für 4 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl

1 Ei

2-3 EL Wasser

Salz

Mehl zum Ausrollen des Teiges

Für die Füllung:

250 g Hackfleisch, halb Rind, halb Schwein

50 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Ei

Pfeffer, schwarz gemahlen, Salz

Pflanzenöl zum Braten

Dazu Smetana:

1 Becher Schmand

1/2 Zitrone

Dill

100 g Butter zum Zerlassen



ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Dill waschen, trocken tupfen und hacken. Die Knoblauchzehe pellen. Fett in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anrösten. Mit dem Hackfleisch, dem gepressten Knoblauch, Ei, Salz und Pfeffer vermischen.

Aus Mehl, Ei, Wasser und einer Prise Salz einen festen Teig kneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, so dass zwei Teigplatten entstehen. Das geht am Besten mit einer Nudelmaschine. So kann man den Teig auch am Besten kneten. Ich habe bei meiner Nudelmaschine die Teigdicke 6 (von 7) gewählt.

Auf eine der Teigplatten in Abständen je etwas von der Fleischfüllung setzen, die zweite Teigplatte darauf legen und mit einem Glas oder einem Ausstecher Scheiben ausstechen.

Die Ränder eventuell mit einer Gabel andrücken und die Pelmeni im siedenden Wasser circa 10 Minuten garen, dabei darauf achten, dass die Pelmeni nicht am Topfboden kleben bleiben.

Die Pelmeni mit zerlassener Butter und Dill und Smetana mit Zitronensaft anrichten.