

Pelmeni



Rezept:

Für den Teig:

250 g Dinkelmehl (Vollkorn)
1 Ei
4 EL Wasser

Für die Füllung:

300 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
etwas Salz, Muskat
Knoblauch

Für die Soße:

100 g Schmand
100 g Saure Sahne
Dill, Salz, Pfeffer, Muskat
Petersilie

Zubereitung:

Aus Mehl, Ei und Wasser einen glatten Nudelteig kneten.
Den Teig ausrollen und mit einem Becher ausstechen.
Das Hackfleisch mit Zwiebeln und Gewürzen verfeinern.
1 TL Füllung auf die Teigscheibe geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen.
Teigscheibe zusammenklappen, Ränder fest andrücken und die Ecken zusammenkleben.
In siedendem Salzwasser 10-15 Minuten kochen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einen heißen Teller legen.
Mit zerlassener Butter/Schmanddressing übergießen und mit Petersilie bestreuen.
Sofort servieren.

Tipp:

Die Pelmeni schmecken auch gut mit einer Röstzwiebel-Kartoffelbrei- oder Spinatfüllung.