

Pelmeni – original russisches Rezept



Fotos Anna G.

Originalrezept

von

hier

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/23856/>

Von Anna G. übersetzt, in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

Zutaten:

Teig:

2 Becher Mehl (250 ml d.h. großer Becher)

1 TL Salz

ein Ei

1/2 Tasse lauwarme Milch

1 TL Sonnenblumen-Öl

Füllung:

500 Gramm Fleisch (Schweinehack, evtl. mit etwas Bauchhack)

Zwiebeln

Salz/Pfeffer

Zum Kochen:

Lorbeerblatt

Salz

Zubereitung:

Teig:

Mehl, Salz, Ei und Milch in die Schüssel geben, mit dem K-Haken verrühren, ein TL Sonnenblumen-Öl dazu, kneten lassen. In der Schüssel bei Zimmertemperatur 40 Min. ruhen lassen.



Füllung:

500 Gramm Fleisch mit Zwiebeln in den Multi mit Messer und pulsen. Salzen und pfeffern.



Dünn ausrollen (z.B. mit Pastawalze oder Nudelholz), mit einem Glas mit scharfem Rand oder einem anderen runden Ausstecher Kreise ausstechen, Hack drauf geben (wenig).



Zuklappen, Ränder GUT zudrücken und in der Mitte



zusammenführen (s. Fotos).



Wasser mit Lorbeerblatt und Salz zum Kochen bringen (in Topf oder CC), Pelmeni reingeben , ca. 12 Minuten kochen.



Servieren mit saurer Sahne (meine Kinder nehmen noch Ketchup).
Guten Appetit!

