

Pelmeni

Zutaten:

- 500g Mehl
- Salz
- 3 Eier + 1 Eiweiß
- 1 Zwiebel
- 400g gemischtes Hackfleisch
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 75g Butter



Zubereitung:

1. Für den Teig 500g Mehl, ca. 1TL Salz, Eier und 100ml warmes Wasser in einer Schüssel erst mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten. Ein Geschirrtuch über die Schüssel legen, ca. 1. Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Für die Füllung Zwiebel schälen und fein hacken. Mit Hack mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit einer Kuchenrolle sehr dünn (1-2mm) ausrollen. Danach ca. 60 Kreise ausstechen.
3. Eiweiß verquirlen. Teigränder rundherum mit Eiweiß bestreichen. Je etwas Hackmasse auf die Kreise setzen, zu einem Halbkreis umklappen und die Nahtstellen fest mit den Fingern zusammendrücken. Die Ecken mit Eiweiß bestreichen und zusammendrücken.

Im Kühlschrank abgedeckt ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Pelmeni portionsweise in reichlich kochendes Salzwasser geben.

Bei schwacher Hitze 6-8 Minuten gar ziehen lassen. Einen herausheben und prüfen, ob er gar ist. Dann alle herausheben und gut abtropfen lassen.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen. Pelmeni darin schwenken.

Schnittlauch über die Pelmenis streuen. Dazu schmeckt Schmand.

