

## Maultaschen - Russische mit Sauerkrautfüllung

Kategorien: Maultaschen, Land, Udssr

Zutaten für: 4 Portionen

"Wareniki"		
500	Gramm	Mehl
2		Ei(er)
200	ml	Milch
1	Prise	Salz
300	Gramm	Sauerkraut, aus der Dose, ausgedrückt
300	Gramm	Wirsing
		Pfeffer
		Mehl, für Arbeitsfläche
		Öl, zum Braten
		Zwiebel(n)
		Petersilie
		Schmand oder saure Sahne

### Anleitung:

Eier, Salz und Milch verquirlen, portionsweise Mehl dazugeben, gut durchkneten, mit Frischhaltefolie umwickeln, für 30 Minuten in den Kühlschrank legen - so wird der Teig gleichmäßiger. Inzwischen Wirsing in feine Streifen schneiden, in Öl goldbraun anbraten, Sauerkraut dazugeben, gut umrühren, noch 10-15 Minuten geschlossen garen, pfeffern, abkühlen lassen. Den Teig 2 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit einem Glas mehrere Kreise ausschneiden, auf jeden Kreis 1 EL Krautfüllung legen und die Teigränder mit Daumen und Zeigefinger fest zusammendrücken, am besten mit leichten Drehbewegungen, sodass die "Halbmonde" mit leicht welligen Rand bestehen. Teigreste wieder verkneten und ausrollen. Aufpassen, dass Öl aus der Füllung nicht die Teigränder verschmiert, sonst können Wareniki sich beim Kochen öffnen. Im kochendem Salzwasser 7-10 Minuten kochen, herausnehmen, mit gehackter Petersille oder gerösteten Zwiebeln bestreuen und warm mit Schmand oder saurer Sahne servieren. Wareniki lassen sich auch prima erfrieren, dafür muss man sie im Mehl wälzen und auf einem bemehlten Brett in den Gefrierschrank für eine Nacht stellen, dann in den Beuteln aufbewahren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe