

Maultaschen - Sibirische

Kategorien: Maultaschen, Land, Udssr

Zutaten für: 4 Portion(en)

300	Gramm	Weizenmehl
2	mittl.	Eier
2	Prisen	Salz
4	Essl.	Wasser
1	mittl.	Zwiebel
1	klein.	Möhre
1	Bund	Dill
400	Gramm	Rinderhackfleisch
1	Prise	Pfeffer
1 1/2	Ltr.	Fleischbrühe
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Parmesan

Anleitung:

Für den Teig Mehl, Eier, 1 Prise Salz und Wasser zu einem glatten Nudelteig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Zwiebel abziehen, Möhre putzen und beides fein würfeln. Dill abspülen, fein hacken. Gehacktes, Zwiebel, Möhre, 1 Prise Salz, Pfeffer und die Hälfte des Dills miteinander vermengen. Nudelteig etwa 1 mm dünn ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von etwa 5 cm ausstechen. Einen Teelöffel der Füllung in die Mitte jedes Kreises geben, Rand mit Wasser bestreichen, zu einem Halbkreis zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. Fleischbrühe zum Kochen bringen. Die sibirischen Maultaschen (Pelmeni) portionsweise für 10 Minuten darin garen lassen. Fertig gegarte Pelmeni in Butter schwenken und mit geriebenem Parmesan und dem restlichen Dill bestreut servieren. Anmerkung und Kochtipps für Sibirische Maultaschen Tipp: Statt mit Parmesan mit Schmand und Schnittlauch servieren! [Schmand am besten mit Vegeta würzen (russische Gewürzmischung) in jedem größeren Supermarkt oder russischen Laden erhältlich] Macht zwar viel Arbeit aber lohnt sich!

Schmeckt auf jeden Fall anders als normale Maultaschen.

mittlerer Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit: 45 Minute(n)