

Pelmeni aus Sibirien - Ural

Kategorien: Maultaschen, Land, UDSSR

Zutaten für: 4 Portionen

PELMENI, (WIE MAULTASCHEN, NUR VIEL KLEINER)

TEIG

300	Gramm	Mehl 1 Ei, Salz
		Mit einem Glas von 4 - 5 cm Durchmesser Pelmeni - Küchlein ausstechen
		Hackfleischfüllung:
250	Gramm	Rindfleisch 250 g Schweinefleisch
1	klein.	Zwiebel, fein gerieben Salz und Pfeffer
1	Glas	Milch
		Fleisch durch den Wolf drehen, mit den anderen Zutaten gut durchmischen
		Auf jedes ausgestochene Teil einen TL Fleischmasse geben und zu einem Täschchen zukleben

WEITERE ZUTATEN

1/2	Ltr.	Fleischbrühe
1		Zwiebel 1 Lorbeerblatt
200	Gramm	Rindfleisch
200	Gramm	Hammelfleisch (Schafffleisch)
200	Gramm	Schweinefleisch
1	Messersp.	Muskatnuß
2	Essl.	Sahne
1	mittl.	Große Zwiebel
2	Teel.	Mehl
1	Stück	Ei, Salz

Anleitung:

Aus Mehl, Ei, 1 Tasse Wasser, und Salz einen Nudelteig herstellen. 30 Minuten ruhen lassen, Eigelb zum Bestreichen. Das Fleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen, in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, fein geschnittene Zwiebel und der Sahne gut vermischen. Den Teig in Laibchen teilen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Die Laibchen zu Küchle ausrollen, in die Mitte das Hackfleisch geben und die Ränder schließen. Damit die Taschen besser zukleben, die Ränder mit einem verquirlten Eigelb bestreichen. Im 2 Liter kochendem Wasser 10 bis 15 Minuten garen. Zum Schluss mit Knoblauchsoße übergießen. Knoblauchsoße: 3 - 4 Knoblauchzehen, 3 EL Essig, 2 EL geschmolzene Butter, Salz und Pfeffer nach Geschmack, gut verrühren.

Fleischbrühe, Zwiebel und Lorbeerblatt zum Kochen bringen, Täschchen darin 10-15 Minuten kurz aufkochen, dann garen lassen. Serviert werden die Täschchen mit saurer Sahne und Salaten. Man kann die Täschchen auch in der Brühe als Suppe essen.