

Wareniki mit Hüttenkäse

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

		Russische Maultaschen	
		Zutaten	
500	Gramm	Mehl	
2		Ei(er)	
1	Prise	Salz	
200	ml	Wasser	
3	Becher	Hüttenkäse	
1		Ei(er)	
		Salz	
		Pfeffer, schwarz	
	Etwas	Schmand (alternativ saure Sahne Oder Crème fraiche)	
2	Scheiben	Toastbrot oder Weißbrot	
2	Essl.	Butter	
		Öl	

Anleitung:

Für den Teig werden Mehl, 2 Eier, Wasser und 1 Prise Salz zu einem homogenen Teig verarbeitet, der nicht kleben darf. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung in der Zwischenzeit den Hüttenkäse mit Hilfe eines Küchentuchs ausdrücken, so dass die unnötige Flüssigkeit rauskommt. Den Käse mit einem Ei vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig dünn zu 5-8 cm großen Kreisen ausrollen, je 1-2 TL Füllung darauf geben und zu einer Tasche zusammendrücken (Den Rand fest zusammendrücken, damit die Tasche beim Kochen nicht aufgeht. Im Handel gibt es speziell für Teigtaschen Ausstechförmchen, die auch beim Zusammenklappen sehr behilflich sind: Teig ausrollen, ausstechen, das Teigstück in die Form reinlegen, Füllung rein, Form zusammenklappen). Reichlich Salzwasser mit einem Schuss Öl aufkochen, Wareniki darin 5-10 Minuten gar kochen (evtl. in Portionen). Butter in einer Pfanne schmelzen, Brot in Würfel schneiden und unter Rühren in der Butter rösten und über die Wareniki geben. Das Ganze mit Schmand bzw. sauren Sahne servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat. Tipp: Den Restteig nicht wegwerfen, sondern neu ausrollen. In Rauten schneiden und mitkochen. Die übriggebliebenen Wareniki sowie die Restteig-Rauten in Öl oder Butter kross anbraten und erneut genießen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal