

Pelmeni (gefüllte Russische Nudeln)

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 2 Eier
- 150 ml Wasser
- 2 Teelöffel Salz

Für die Füllung:

- 500 g Gehacktes (halb Rind / halb Schwein)
- 1-2 Zwiebeln
- 1 Ei
- 1-3 Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Aus den Mehl, Eiern, Wasser und Salz einen Nudelteig kneten, der nicht kleben darf. (Evtl. Mehl hinzufügen) Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und kalt stellen.

Für die Füllung die Zwiebeln und den Knoblauch sehr fein hacken, dann mit dem Hackfleisch und Ei vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Nun den Teig dünn (max. 2mm) ausrollen und wie auf den Bildern verarbeiten:



Hier ist die Pelmeni Form zu sehen.



Zuerst eine Teigplatte auf die Form,



dann mit dem Hackfleisch füllen.



Jetzt noch eine Teigplatte drauf



und mit der Teigrolle drüber rollen.



Wenn man die Form umdreht, fallen die einzelnen Pelmeni aus der Form.

So wird's gemacht, wenn man keine Pelmeni Form hat:

Den Teig dünn (max. 2 mm) ausrollen und mit einem Glas (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Die Füllung auf die ausgestochenen Teigplättchen legen und zusammenklappen und (mit einer Gabel) zusammendrücken. Die spitzen der entstandenen „Halbmonde“ ähnlich wie bei Tortellini aufeinander legen und zusammendrücken.

Kochzeit: ca. 10 Minuten