



# Russische Teigtaschen mit herzhafter Füllung



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 30 Min. Ruhezeit

pro Portion: 3887 kJ, 928 kcal, 78,2 g Kohlenhydrate, 39,7 g Eiweiß, 52,2 g Fett, 277 mg Cholesterin, 3,13 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Wir haben schon verschiedene Teigtaschen aus unterschiedlichen Ländern ausprobiert, diese russischen Pelmeni sind allerdings etwas ganz Besonderes. Die kleinen russischen Teigtaschen sehen ähnlich aus wie Tortellini, werden aber mit einer würzigen Hackfleischmasse gefüllt. Zusammen mit etwas Schmand und Schnittlauch schmecken die Pelmeni einfach nur hammermäßig! Probier's unbedingt auch einmal aus, es lohnt sich! So geht's:

### Step 1:

Zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die Eier, das Wasser und ½ TL Salz dazugeben. Alles gut verkneten, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Zwiebel schälen und fein würfeln und die Blätter der Petersilie hacken. Das Hackfleisch mit den kleingehackten Zwiebeln, der Sahne, Salz, Pfeffer und der Petersilie vermengen.

### Step 3:

Jetzt kannst du den Teig zu einem Strang mit ca. 1,5 cm Durchmesser rollen und ca. 1,5 cm Stücke davon abschneiden. Aus diesen Teilen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kleine dünne Plätzchen ausrollen. Dann kannst du jeweils eine kleine Menge Hackfleisch in die Mitte geben, den Teig zum Halbmond zusammen klappen, die Ränder fest andrücken und dann die spitzen Seiten zusammenlegen. Die Pelmeni in die kochende Gemüsebrühe legen. Wenn die Nudeltaschen oben schwimmen, sind sie fertig.

### Step 4:

Zum Schluss kannst du die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pelmeni zusammen mit etwas Nudelwasser darin schwenken. Dann den Schnittlauch fein hacken und die Pelmeni zusammen mit einem Klecks Schmand und fein gehacktem Schnittlauch servieren.

## Zutaten

### Menge

1	Zwiebel
	Salz
1 Bund	glatte Petersilie
130 ml	Wasser
3 Liter	Gemüsebrühe
50 g	Butter
2	Eier
1 kleines Bund	Schnittlauch
500 g	gemischtes Hackfleisch
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL	Sahne
200 g	Schmand
400 g	Mehl