

PELmeni

Portionen

Zeit

Schwierigkeit

4

ca. 60
Min.



Zutaten

- ▶ 6 Tassen Mehl
 - ▶ 1 Ei
 - ▶ 1 1/4 Tassen lauwarmes Wasser
 - ▶ 125 gr. Butter
 - ▶ 1 TL Salz
- Füllung
- ▶ 500g Hackfleisch
 - ▶ 5 EL Paniermehl
 - ▶ 1 mittlere Zwiebel
 - ▶ Salz Pfeffer

Zubereitung

- ▶ Mehl, Ei, Butter, Salz und Wasser in einer Schüssel zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte nicht zu fest, aber auch nicht zu weich sein.
- ▶ Die Zwiebel würfeln und in einer Schüssel das Hackfleisch, Paniermehl und Gewürze vermischen.
- ▶ Den Teig dünn ausrollen und in Quadrate (ca. 8x8cm) schneiden.
- ▶ In die Mitte des Quadrats ca. einen EL Hackfleisch geben.
- ▶ Nun zwei diagonalen Ecken auf das Hackfleisch legen.
- ▶ Die anderen zwei diagonalen Ecken mit den Fingern darüber zusammendrücken.
- ▶ Die entstandenen Ecken zusammenkneifen.
- ▶ Die Pelmeni in leicht gesalzenes und kochendes Wasser geben.
- ▶ Ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.
- ▶ Mit Creme Fraîche servieren.