

Pelmeni

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Mehl
- 6 Eier
- Salz, Gemüsebrühe instant
- 500 g Hackepeter
- 1 Messerspitze Kümmel gemahlen, 1 Esslöffel Senf
- Semmelmehl
- 1 große Zwiebel, 1 Bund Suppengrün (+ Petersilienwurzel), 1 „Zweig“ Liebstöckel
- 1 Bund Petersilie



Zubereitung

Das Mehl wird hügelartig in eine große Schüssel gesiebt. In die Mitte wird eine Mulde gedrückt und hierhin werden 3 Eier geschlagen. Von einem 4. Ei wird das Eiweiß in eine Tasse gegeben und das Eigelb ebenfalls zum Mehl. 1 Prise Salz wird über das Mehl gestreut. Die Masse wird nun 15 Minuten lang mit den Handballen zu einem glatten, nicht zu weichen Teig geknetet. Er muss seidig glänzen, dann muss er unter der umgestürzten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen (evtl. den Teig auf etwas Mehl legen).



Zwischenzeitlich wird Suppengrün und Liebstöckel in 3 Liter Wasser ausgekocht und mit Salz und Gemüsebrühe instant abgeschmeckt.

Außerdem wird das Hackepeter mit Senf, Gemüsebrühe, Kümmel und 2 Eiern vermengt. Eine halbe, gewürfelte Zwiebel wird dazugegeben (die andere halbe Zwiebel kommt zur Brühe). Semmelmehl wird hineingerührt, bis das Hackepeter nicht mehr klebt.



Der Teig wird nach den 30 Ruhe-Minuten auf einer Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausgerollt. Mit einem Glas oder einer Form werden Kreise ausgestochen. In die Mitte wird etwas Hackepeter als Füllung gegeben. Der Rand wird mit dem Eiweiß aus der Tasse bestrichen. Dann wird der Teigkreis zu einem Halbkreis: die Ränder fest zusammendrücken. (Man kann auch zwei Scheiben übereinander legen.)



Das Suppengrün wird aus der Brühe genommen. (Teile davon, zum Beispiel gewürfelte Mohrrüben können anschließend wieder in die Brühe gegeben werden.) Die Pelmeni werden in die kochende Brühe gegeben und 30 bis 40 Minuten gegart. Übrig gebliebenes Fleisch kann als Klößchen mit in die Brühe. Beim Servieren wird die gehackte Petersilie übergestreut.



Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

Wer eine Pelmeniza besitzt, kann natürlich auch dieses Gerät benutzen. Dann geht das Fertigen der Teigtaschen schneller. Und da die Pelmeni kleiner sind, kann man auch die Garzeit reduzieren.

