



Russische Pelmeni, Rezept

- **Küche:**Russisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Pelmeni sind die russische Variante der gefüllten Teig aus vielen Ländern, besonders aber der italienischen Tortellini.

Sie sind das traditionelle, russische Neujahrsgericht und werden sowohl als Hauptgericht, als auch Suppeneinlage verzehrt.

Pelmeni bestehen aus einem Nudelteig, Eiern, Mehl, Salz und Wasser. Der Teig wird ausgestochen, sorgfältig gefüllt und verschlossen. Anschließend werden Pelmeni in Brühe gegart.

Die Füllungen bestehen aus Gehacktem, (Schwein, Rind, oder aus anderen Fleischsorten), aber auch aus Kartoffeln und Kohl.

Sie werden traditionell mit Schmand (Smetana) oder zerlassener Butter gegessen, es gibt aber auch Variationen mit einer Art Vinaigrette: aus Knoblauch und/oder Zwiebeln, Pflanzenöl, Essig, Salz und Pfeffer.

Es gibt eine süße Version von Pelmeni mit Füllungen aus Frischkäse und Beeren, dann heißen sie allerdings Wareniki.

Zutaten

- Für den Teig:
 - 3 ganze Eier
 - 120 ml Wasser
 - 1/2 TL Salz
- Für die Füllung:
 - 2 EL Rapsöl
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
 - 1 EL Tomatenmark
 - 1 EL Senf
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - 2 Liter Fleischbrühe
 - 2 Lorbeerblätter
 - 3 EL glatte Petersilien Stängel
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - Reichlich Schmand oder saure Sahne mit frischem, gehacktem Dill, oder flüssiger Butter

- 400 g Mehl 405, gesiebt
- 500 g Rinderhackfleisch, zerbrösel

Zubereitungsart

Schritt1

Der Pelmeni Teig:

Die Eier in die Mehlmulde mit dem Salz schlagen und nach und nach mit dem Wasser zu einem gut durchgewirkten, glatten Nudelteig verkneten.

In Klarsichtfolie einschlagen, ca. 60 min. in dem Kühlschrank liegen lassen.

Danach noch einmal gut durchwirken und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. 8 cm runde Plätzchen ausstechen. Mit etwas Abstand auslegen, übrigen Teig wieder ausrollen, so fortfahren, bis Alles verbraucht ist.

Schritt2

Die Füllung:

In der Zwischenzeit das Hackfleisch in einer Stielpfanne mit Rapsöl anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen.

Dann das Tomatenmark und den Senf kurz mitangehen lassen.

Die Petersilie verrühren, salzen und pfeffern; etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Jeweils 1 TL Hackfleisch auf die untere Hälfte geben, über klappen und die Ränder gut zu einem Halbkreis aufeinander drücken. (Dann halten die Pelmeni auch ohne Eiweißkleber)

Zu einem Halbmondformen, den runden Rand ganz leicht nach außen umschlagen

Schritt4

Die Fleischbrühe mit den Lorbeerblättern und den Petersilie Stängeln aufkochen, die Pelmeni hineinlegen und etwa 5 - 6 min. am Herd Rand leise „simmern“ lassen bis sie oben schwimmen.

Schritt5

Mit etwas Bouillon anrichten und mit Dill - Schmand oder flüssiger Butter servieren.

Rezeptart: Kleine Gerichte, Nudelrezepte **Zutaten:** Brühe, eier, Hackfleisch, Mehl, Öl, Petersilie, Pfeffer, Salz, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pelmeni/>