

Wareniki mit Sauerkraut-Kartoffel-Füllung



- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 50m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '50m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wareniki sind kleine, halbmondförmige Teigtaschen aus der russischen und ukrainischen Küche. Gerade in der Ukraine gelten sie als Nationalgericht. Der Teig wird in der Regel aus Weizenmehl, Wasser, Ei und Salz hergestellt. Manchmal wird er auch mit Milch bzw. Kefir abgewandelt. Polnische Pierogi lassen sich mit den kleinen Teigtaschen sehr gut vergleichen, genauso wie Chinesische Teigtaschen namens Wan Tan. Sie werden in Salzwasser gekocht oder gedämpft und die jeweilige Füllung kann zwischen süß und herzhaft variieren. Wareniki werden oftmals mit Schmand oder Butter gereicht. Bei der süßen Variante auch gerne mit Honig oder einer fruchtigen Konfitüre.

In diesem Rezept setzen wir auf eine herzhafte Füllung. Mit einem harmonischen Mix aus Kartoffeln, Sauerkraut und Schafskäse entsteht ein nahrhaftes Gericht, das auch für Vegetarier geeignet ist.

Zutaten

- 250 Gramm Weizenmehl mit einer Prise Salz
- 1 ganzes Ei
- 75 ml Wasser
- 150 g Kartoffeln (Pellkartoffeln)
- 150 g Sauerkraut
- 75 g Schafskäse, zerbröckelt
- ½ TL Kümmel, gemahlen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- Prise feiner Zucker

Wer die kleinen Halbmonde gerne dämpfen möchte, dem empfehlen wir einen Dampfkorb aus Bambus. Er lässt sich auch hervorragend für die asiatischen Dampfgerichte verwenden.

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Teigzutaten vermengen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie gehüllt für 30 min. „ausruhen“ lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und 10 x 10 cm große Quadrate schneiden.

Schritt2

Die durchgedrückten Pellkartoffeln mit dem zerbröckelten Schafskäse und dem Sauerkraut (vorher ausdrücken) vermengen und mit Pfeffer, Kümmel, Muskatnuss und etwas Zucker würzen.

Schritt3

Die Ränder der Teig-Quadrate mit Wasser einstreichen und 1 TL der Füllung in die Mitte setzen. Rechteckig über klappen und die Ränder mit einer Gabel fest drücken.

Schritt4

In reichlich kochendes Salzwasser geben und min. 5 Min. leise ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Schritt5

Üppig mit zerlassener Butter oder / und saurer Sahne zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte, Nudelteige, Sonstige, Vegetarisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)303
- Eiweiß (g)13
- Fett (g)5
- KH (g)51
- Cholesterin (mg)57

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wareniki-sauerkraut-kartoffel-fuellung/>