

# Pelmeni mit Butter und sauren roten Zwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für die Pelmeni:**

200 g Hackfleisch vom Rind	100 g Hackfleisch vom Schwein	2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	2 EL Butter	2 Eier (Eiweiß)
250 g Mehl	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
$\frac{1}{2}$ TL Rote-Bete-Pulver	Salz	Pfeffer

**Für die sauren Zwiebeln:**

250 g rote Zwiebeln	20 ml Balsamico-Essig	1 EL Butter
Chili	Salz	

**Für die Pelmeni:**

Für die Füllung Zwiebeln abziehen, würfeln und mit Hackfleisch, Rote- Bete-Pulver und 3 EL Wasser vermischen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Thymian abzupfen und klein hacken. Beides mit unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Teig Mehl, Ei und Wasser vermischen und salzen. Die Masse zu einem festen Nudelteig kneten, sehr dünn ausrollen und rund ausstechen. Füllung dann auf die Teigtasche geben und den Rand mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. In kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten gar kochen.

**Für die sauren Zwiebeln:**

Zwiebel abziehen, von den Ansätzen befreien und auf einem V-Hobel fein hobeln. Die Butter in einem kleinen Topf aufschäumen, die Zwiebeln dazugeben und etwa 2 Minuten darin dünsten und mit Salz würzen. Balsamico unterheben und mit Chili abschmecken.

Pelmeni mit der zerlassenen Butter übergießen, mit Zwiebeln und Petersilie garnieren und servieren.

Martin Pichler am 11. Juli 2018