

# Wareniki mit Dill-Schmand

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

400 g Weizenmehl (405)      1 Prise Salz      1 Ei (Größe M)

100 ml Wasser

### Für die Füllung:

300 g Kartoffeln, mehligk.      Salz      1 Zwiebel

2 EL Butter      Pfeffer      Muskat

### Zusätzlich:

1 Bund Dill      300 g Schmand      Salz, Pfeffer

3 EL Butter

Für den Teig Mehl, Salz, Ei und Wasser zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzugeben. Ist er zu weich, noch etwas Mehl unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Schmand mit dem Dill mischen und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Füllung die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Hälfte der Butter (1 EL) in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und pellen.

Die Kartoffeln durch eine Presse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer sehr fein zerstampfen. Restliche Butter und die angeschwitzten Zwiebeln unter den Kartoffelschnee mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig portionsweise mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen. Aus dem Teig mit einem Ausstecher Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte der Teigkreise je 1 Teelöffel Kartoffelfüllung geben. Die Teigländer mit Wasser einpinseln. Teigkreise überklappen, die Ränder andrücken und so zu Wareniki (ähnlich wie Prioggen) formen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Wareniki im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

In einer Pfanne die übrige Butter schmelzen.

Die gegarten Wareniki mit einer Siebkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen. In der Pfanne in der heißen Butter kurz schwenken.

Dann die Wareniki auf Teller verteilen und den Dill-Schmand dazu reichen.

Sören Anders am 11. März 2022