Feine Pelmeni

Für 4 Personen

Teig:

400 g Mehl	2 Eier	150 ml Wasser
Salz		

Füllung:

400 g Hackfleisch, gemischt	50 g Butter	3 EL Sahne
2 Zwiebeln	Salz	Knoblauch, nach Bedarf
Pfeffer		

Sauce:

2 EL Butter	3 EL Essig	Salz, Pfeffer
Schmand	Brühe	

Mehl in eine Schüssel geben, Wasser, Ei und Salz dazugeben und alles zu einem festen Nudelteig kneten. Mit einem Tuch abdecken und ca. 20-30Min ruhen lassen. Zwiebeln fein hacken. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Butter, etwas Pfeffer und Gewürzen vermengen. Den Nudelteig ca. 3mm dünn ausrollen und mit einem Ausstecher oder Glas Kreise ausstechen. Auf diese mit einem Löffel einen Klecks Fleischmasse legen, den Teig umklappen und die Ränder zudrücken. Die Pelmeni in kochendem Wasser oder nach Bedarf Brühe kochen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen noch ca, 2-3 min ziehen lassen. Wasser abgießen und anschließend die Pelmeni in einer Schüssel mit Butterflocken bedecken. Nach Belieben können sie mit Butter, Schmand oder mit der Mischung aus Knoblauch, Zwiebeln, Öl, Essig, Salz und Pfeffer serviert werden.

Christian Henze am 16. Februar 2018