

# Pelmeni

## Für 4 Personen:

400 g Mehl	2 Eier	150 ml Wasser
1/2 TL Salz	200 g Rindfleisch	250 g Schweine-Fleisch
1 Zwiebel	5 Knoblauchzehen	200 ml Schmand
Salz und Pfeffer	Schmand (Butter)	

Aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz einen glatten Teig kneten und dünn (max. 2mm) auf einer bemehlten Fläche ausrollen.

Mit einem Glas oder Ausstecher Plätzchen (5 cm Durchmesser) ausstechen.

Für die Füllung: Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch durch den Wolf drehen, mit dem Schmand geschmeidig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Wichtig dabei ist, dass der Fleischteig möglichst homogen wird; daher am besten zweimal durch den Wolf drehen. Die Qualität des Fleischteigs hängt wesentlich vom gewählten Fleisch ab.

Füllung portionsweise auf die ausgestochenen Teigplättchen legen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zusammendrücken (mit einer Gabel).

In reichlich Salzwasser oder Brühe bei kleiner Hitze kochen lassen. Servieren mit saurer Sahne, Schmand, Crème-fraîche, zerlassener Butter oder Kräuterbutter.

Ungekochte Pelmeni einfrieren.

NN