

PELMENI AUS RUSSLAND



REZEPTE ZU WEIHNACHTEN IM ADVENT IMMER SONNTAGS IM DISNEY CHANNEL

ZUTATEN

Teig

- 500 g Mehl
- 2 Eier
- 250 ml Wasser
- 0,5 TL Salz

Füllung

- 500 g Hackfleisch
oder Soja-Hackfleisch
- 30 ml Sahne
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Pfeffer

Zum Kochen

- 2 Lorbeerblätter

ZUBEREITUNGSSCHRITTE

Teig

1. Verknete das Mehl mit den Eiern, dem Wasser und Salz zu einem glatten, weichen Teig. Füge so viel Wasser hinzu, dass der Teig schön geschmeidig wird.
2. Decke die Teigschüssel luftdicht ab und lasse ihn mindestens 30 Minuten ruhen.

Füllung

1. Vermische das (Soja)-Hackfleisch mit der Sahne, der feingewürfelten Zwiebel und Knoblauchzehe, dem Salz und Pfeffer.
2. Teile den Teig in vier gleiche Portionen ein und rolle ihn dünn aus.
3. Stich mit einem Glas (ca. 5 cm große) Kreise aus und belege diese mit etwas Hackfleischfüllung.
4. Falte den Kreis zu einem Halbkreis und drücke die Ränder zu. Falls der Teigrand nicht klebt, kannst du ihn mit etwas Wasser befeuchten.
5. Drücke nun die zwei Enden zusammen, so dass ein Pelmeni entsteht.

Kochen

1. Koche Salzwasser auf und füge die Lorbeerblätter hinzu.
2. Gib die Pelmeni ins Wasser und koche sie darin etwa 4-5 Minuten, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
3. Schwenke die Pelmeni nach dem Kochen in etwas flüssiger Butter und serviere sie mit etwas Schmand und Petersilie.

Über den Disney Channel

Der frei empfangbare Disney Channel konzentriert das Programmangebot – darunter TV-Premieren, Serien, Filmklassiker und lokal eigenproduzierte Formate – tagsüber auf Kinder, am Abend stehen Familien und insbesondere Erwachsene im Fokus. Weitere Infos unter www.DisneyChannel.de.