

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Pelmeni mit Sauerrahm & Speck**

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Pelmeni-Teig

- 600 g Mehl glatt
- 1 Ei
- 300 ml Wasser
- 1 TL Salz

Für die Pelmeni-Füllung

- 2 Stück Gemüsezwiebel
- Sonnenblumenöl
- Olivenöl
- 500 g Faschiertes gemischt

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- Muskatnuss

Zum Anrichten

- 250 g Sauerrahm, glatt gerührt
- 150 g Speck, gebraten
- Petersilie

## Zubereitung

### *Pelmeni-Teig:*

Mehl, Ei, Salz und Wasser in eine Rührschüssel geben und daraus einen Teig herstellen. Theoretisch kann das Ei auch weggelassen werden, allerdings kleben die Pelmeni nachher nicht gut oder sie gehen im Wasser auf. Den Teig ordentlich durchkneten, dadurch wird er geschmeidig. Nachdem der Teig geknetet ist, ihn z. B. mit der Rührschüssel abdecken und für 30 Minuten ruhen lassen.

### *Pelmeni-Füllung:*

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit etwas Sonnenblumenöl und Olivenöl kurz anschwitzen und dann in einer Schüssel mit Faschiertem durchmischen. Die Masse mit Gewürzen gut abschmecken und in einen Spritzsack füllen.

Den Teig in drei Stücke schneiden, danach die einzelnen Teige noch mal durchkneten, davon zwei Kugeln mit einem Tuch abdecken. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig solange ausrollen, bis er mittlere Dicke hat.

Sobald der Teig ausgerollt ist, mit einem runden Ausstecher von ca. 5-6 cm. Durchmesser Teigstücke ausstechen und diese mit der Füllung füllen und zu Pelmeni formen. Dazu wie bei Ravioli den Teig halbmondförmig verschließen und dann unten nochmals zusammenfalten. Die Pelmeni werden anschließend im Salzwasser für ca. 3-4 Minuten gekocht und mit glatt gerührtem Sauerrahm, gebratenem Speck und frischer Petersilie serviert.