

Gefüllte Teigtaschen gibt es in allen Küchenkulturen Eurasiens, also in der Region zwischen Wladiwostok und Palermo. Eine recht frische Theorie besagt, dass es ein mongolischer Reiterstamm gewesen sei, der sie erfunden hat. Gesichert sind die ersten Rezepte dagegen aus Nordchina. Dass die gesamte italienische Pasta-Küche sich dank Marco Polo am chinesischen Nudelwesen orientiert hat, ist ebenfalls gesichert. Und auch die persische Küche, aus der sich beinahe jede Kulinarik des östlichen und südlichen Mittelmeerraums entwickelt hat, enthält die gefüllten Dinger. Hierzulande kennt man neben den heimischen Maultaschen vor allem die italienischen Ravioli und die chinesischen Wan-Tan. Da stellen die russischen Pelmeni praktisch das „missing link“ da. *[Lesezeit ca. 3 min]*

Um es gleich klarzustellen: Die russischen Teigtäschlein stellen die simpelste Art ihrer Gattung dar. Der Nudelteig ist simpel, die Füllung ist simpel, und eigentlich sind nur die verwendeten Gewürze das Alleinstellungsmerkmal. Ehrlich gesagt: Nicht einmal das, denn schon bei der Auswahl der zu verwendenden Kräuter findet man in den Kochbüchern einen ziemlich bunten Strauß davon. Wie so oft bei einem für mich neuen Gericht habe ich diverse Rezepte gelesen und schließlich eines daraus entwickelt, das mit am logischsten erschien. Wie immer bei mir sind die Dinger nicht sehr fotogen geworden – in den Kochbüchern sehen die immer viel gleichmäßiger und schicker aus. An der Ästhetik ist also noch zu arbeiten, der Geschmack war schon optimal.

Unterstützt TD! Dir gefallen unsere Rezepte? Und vielleicht auch die Artikel zu anderen Themen? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den **Kauf einer Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorf dir etwas wert ist.

Die Zutaten (für 4 sattmachende Portionen):

300 g Weizenmehl Type 405

1 eher großes Ei

ca. 150 ml Wasser

500 g gemischtes Hack

1 mittelgroße Zwiebel

1 Bund Petersilie

1 Bund Dill

1 Bund Schnittlauch

1~2 Lorbeerblätter
ca. 200 g Butter
Salz, weißer Pfeffer, Weißweinessig
saure Sahne, saure Gurken

Die Zubereitung:

Als erstes machst du den Nudelteig. Sieb das Mehl in eine Schüssel und gib einen gestrichenen TL Salz dazu. Schlag das Ei hinein und gieß ungefähr 120 ml Wasser drauf. Rühr alles mit einer Gabel solange unter bis kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist. Dann kannst du den Handrührer mit den Knethaken nehmen und die Sache sorgfältig zum glatten Teig verarbeiten. Geht aber auch mit den Händen. Der Teig sollte recht weich sein, also fügst du mehr Wasser bei, wenn er dir zu kompakt vorkommt. Ist der Klumpen schön glatt und gleichmäßig, wickelst du ihn in Klarsichtfolie und legst ihn in den Kühlschrank, wo er mindestens 30 min bleibt.

Schneid die Zwiebel in recht kleine Würfel. Schneid die Stiele der Petersilie ab und hack sie klein. Schwitze beides zusammen in Butter an, bis alles schön weich ist. Hack gut eine Handvoll Dill und etwa die Hälfte dieser Menge an Petersilienblätter. Würz das Hack mit Salz und weißem Pfeffer und knete die Zwiebel-Kräuter-Mischung hinein.

In einem großen Topf (mindestens 4 l, eher 6 oder 8 l Volumen) bringst du stark gesalzenes Wasser zum Simmern. Gib die Lorbeerblätter dort hinein. Dann holst du den Teig aus dem Kühlschrank und rollst ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich aus; zu dünn ist es geworden, wenn dabei Löcher aufreißen. Du kannst den Teig aber immer wieder zusammenkneten und noch einmal beginnen. Stich dann mit einem passenden Servierring oder einem Glas von 6~8 cm Durchmesser Kreise aus. Gib jeweils 1 TL Füllung auf die eine Hälfte des Teigstücks, schlag die andere Hälfte darüber und kleb die Ränder mit Fingerdruck zusammen. Geht das nicht gut, pinsele die Kanten vor dem Schließen mit wenig Wasser ein.

Hau die Restbutter in eine weite Pfanne und lass sie schmelzen. Beginnt sie zu schäumen, rührst du 1~1,5 EL Essig hinein und dazu eine kräftige Prise Salz. Derweil kochen die Pelmeni im Pott so vor sich hin. Sind sie an die Wasseroberfläche gestiegen, gib ihnen dort so 3~5 min zum Garen der Füllung. Lass die gewürzte Butter in der Pfanne nun aufschäumen und schwenke die Pelmeni darin portionsweise durch. Füll die Teigtaschen in eine flache Form

und gieß die Butter drüber. Bestreu die Sache mit einem Händchen voll Schnittlauchröllchen.

Auf den Tisch gehört ZWINGEND saure Sahne oder Schmand oder noch besser russische oder polnische Smetana. Die optimale Beilage sind saure Gurken nach osteuropäischer Machart.