

# Russische Pelmeni

---

WDR [www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/lichter-pelmeni-100.html](http://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/lichter-pelmeni-100.html)

Lichters Schnitzeljagd

Rezept von Shanna Sudmann zur Sendung: Russische Teigwaren und Studentenfutter

## Zutaten für 4 Personen:

400 g Mehl  
2 Eier  
150 ml Wasser  
½ TL Salz  
200 g Rindfleisch  
250 g Schweinefleisch  
1 Zwiebel  
3 EL Brühe oder Wasser  
Salz und Pfeffer  
Saure Sahne oder Butter

## Zubereitung:

Zuerst mischt man das Mehl mit den Eiern, dem Wasser und einem halben Teelöffel Salz. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Dieser muss jetzt auf einer bemehlten Fläche hauchdünn (max. 2 mm) ausgerollt werden. Jetzt mit einem Ausstecher ca. 5 cm runde Formen ausstechen. Alternativ zum Ausstecher kann auch ein Glas verwendet werden.

Die Füllung:

Das Rind- und Schweinefleisch zusammen mit der Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Wer keinen Fleischwolf besitzt, dem hilft sicherlich auch der Metzger um die Ecke. Das Hackfleisch mit 150 ml Wasser geschmeidig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt eine kleine Portion der Füllung auf das runde Teigplättchen geben und die Form so zusammen klappen, dass ein Halbmond entsteht. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Die beiden äußeren Spitzen des Halbmondes zusammen führen und fest drücken (ähnlich wie bei Tortellinis).

Die Pelmeni in Salzwasser bei kleiner Hitze ca. 8-10 Minuten kochen lassen und mit saurer Sahne oder Butter servieren.

Guten Appetit!

- [Russische Teigwaren und Studentenfutter | mehr](#)
- [Die Rezepte zu allen aktuellen Sendungen... | mehr](#)