

Pelmeni

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Mehl
- 3 Eier
- etwas Wasser
- Salz
- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- Pfeffer
- saure Sahne
- Dill



Zubereitung

1. aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz einen festen Teig kneten
2. Teig zu dünnen Platten ausrollen
3. Zwiebel reiben
4. Hackfleisch mit Zwiebel, Salz und Pfeffer würzen
5. Nocken davon mit etwas Abstand regelmäßig auf eine Teigplatte setzen
6. zweite Teigplatte darauflegen und vorsichtig andrücken
7. Pelmeni ausschneiden und kurz in Wasser kochen
8. mit saurer Sahne und Dill servieren