# Russische Pelmeni Teigtaschen

Die Pelmeni Teigtaschen sind eine russische Nudel Spezialität. Ein schnelles Rezept mit Fleischfüllung für die beliebte Speise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Mehl |
| 1 Stk. | Ei |
| 3 EL | Wasser |
| | Salz |
| 1 Stk. | Eiweiß |
| | Butter |
| | Petersilie |

### für die Fülle

| | |
|---|---|
| 350 g | Faschiertes |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die **Russischen Pelmeni Teigtaschen** das Mehl, Ei und Wasser vermischen. Etwas salzen und zu einem festen Nudelteig kneten. Danach den Teig sehr dünn ausrollen, wobei er aber nicht reißen sollte. Mit einem Glas Kreise ausstechen.

2. Das Faschierte mit den fein gehackten Zwiebeln und Wasser vermischen, salzen und pfeffern. Fülle auf die Teigkreise geben, Ränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen, und die Ränder fest andrücken.

3. Salzwasser zum Kochen bringen, und die Teigtaschen 10-15 Minuten kochen. Mit geschmolzener Butter übergießen und mit gehackte Petersilie bestreuen. Noch heiß servieren.

## Tipp

Die  Russischen Pelmeni Teigtaschen lassen sich auf Vorrat auch gut einfrieren.