



WARENIKI

Ukrainisches Nationalgericht

Zutaten für 25 Stück

Für den Teig

300 Gramm Mehl



100 Milliliter Wasser



1 Ei



1 Teelöffel Salz



Für die Füllung

4 mittelgroße Kartoffeln



½ Teelöffel Salz



Etwas Pfeffer



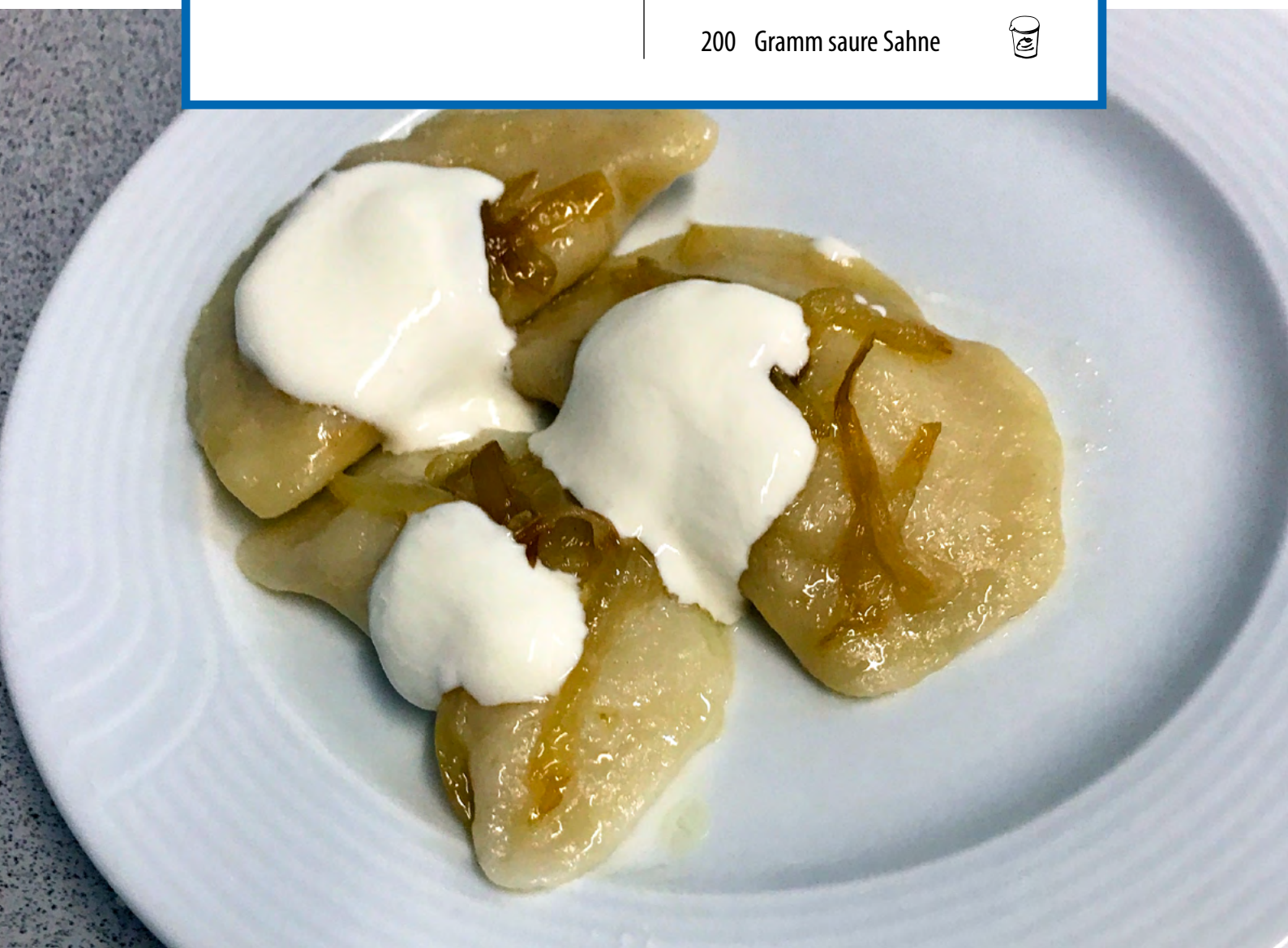
2 Zwiebeln



50 Gramm Butter



200 Gramm saure Sahne





Schritt 1

Für den Teig Wasser, Salz und Ei verquirlen. Das Mehl nach und nach zugeben: erst verquirlen, dann einkneten, bis ein fester Nudelteig entsteht. Den Teig abgedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Schritt 2

Für die Füllung Kartoffeln schälen und 25 Minuten kochen, bis sie weich sind. Die Kartoffeln zu einem Brei zerstampfen oder durch die Kartoffelpresse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelmasse auskühlen lassen. Währenddessen die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne in heißer Butter vorsichtig hellbraun anbraten.

Schritt 3

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 Millimeter dünn ausrollen. Mit einem Trinkglas Kreise ausstechen. Das Glas dabei immer wieder in Mehl tauchen, dann bleibt der Teig nicht kleben. Einen Esslöffel Kartoffel-Füllung in die Kreismitte geben, die Ränder zusammenklappen und fest zusammendrücken, damit sie gut verschließen.

Schritt 4

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Wareniki mit einem Löffel behutsam in das sprudelnde Wasser geben. 5 bis 6 Minuten sanft kochen. Sobald die Wareniki an der Oberfläche schwimmen, mit einer Kloßkelle herausfischen. Wareniki mit den angebratenen Zwiebeln und einem Klecks saurer Sahne servieren.

Kennst du das?

WARENIKI

kann man mit vielen verschiedenen Füllungen zubereiten: gestampfte Kartoffeln, gegarter Weißkohl, Sauerkraut, Frischkäse, Pilze oder Fleisch. Sehr beliebt sind auch süße Füllungen mit Kirschen oder Beeren.

