

Wareniki – Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel und Zwiebeln

Für ca. 20 Teigtaschen

Zutaten:

Teig:

400 g	Mehl
0,5 TL	Salz
200 g	kochendes Wasser
3 EL	Pflanzenöl

Füllung:

650 g	Kartoffeln
	Salz + Pfeffer
1	Zwiebel
	Pflanzenöl
2 EL	Butter

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser kochen. Die Zwiebel für die Füllung schälen, würfeln und in Pflanzenöl goldbraun anbraten. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen und die gebratenen Zwiebeln mit dem Öl hinzufügen und umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für den Teig Salz und Mehl in einer Schüssel vermischen. Das kochende Wasser drüber gießen und mit einer Gabel leicht verrühren. Anschließend das Pflanzenöl hinzugeben und die Mischung mit den Händen kneten, wenn sie nicht mehr zu heiß ist.

Den Teig in 3 Teile aufteilen und zwei Teile zunächst mit einer Schüssel abdecken, damit der Teig nicht trocken wird. Einen Teil mit einer Teigrolle dünn ausrollen. Dann mit einem Glas oder einer runden Ausstechform Kreise ausstechen. Anschließend die Füllung in eine Hälfte des Kreises legen. Die andere Hälfte überschlagen und den Wareniki an den Rändern gut verschließen. Aus dem ganzen Teig Wareniki formen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Salzen. Die Teigtaschen in das kochende Wasser geben und vorsichtig umrühren. Ca. 3 Minuten kochen lassen. Die Wareniki kurz abtropfen lassen und in einer Schüssel mit geschmolzener Butter servieren.

Alternativ kann eine einfache Zwiebelsauce zu den Wareniki gegessen werden. Dafür einfach ein paar Zwiebeln würfeln und diese in viel Pflanzenöl glasig dünsten.

Guten Appetit!