

Russische Teigtaschen mit Zwiebel-Speck-Topping

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	125 ml Milch	350 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Kartoffel-Füllung:

3 mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	250 g Schlagsahne
1 EL zimmerwarme Butter	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Weißkohl-Füllung:

200 g Weißkohl	1 Möhre	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

50 g Speckwürfel	1 Zwiebel	2 Zweige Dill
2 EL Butter		

Für den Teig:

Das Ei mit Milch, Öl und Salz verquirlen. Mehl in eine separate Schüssel sieben und mit Backpulver vermengen. Mehlgemisch zu der Ei-Milch-Mischung geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach ruhen lassen.

Für die Kartoffel-Füllung:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Öl glasig dünsten.

Schlagsahne und Butter zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln stampfen und anschließend die Zwiebeln unterheben.

Für die Weißkohl-Möhren-Füllung:

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in etwas Öl braten. Möhre schälen und reiben. Weißkohl waschen, trockenschleudern und reiben. Möhre und Weißkohl in die Pfanne dazugeben und einige Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zubereitung der Teigtaschen den vorbereiteten Teig dünn ausrollen. Mithilfe eines Ausstechers Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen. Auf eine Hälfte der Teigkreise die Kartoffelmasse geben, auf die andere Hälfte die Weißkohl-Möhren-Mischung. Danach halbmondförmig zuklappen und die Ränder fest zusammendrücken. In siedendem Salzwasser 10 min garen.

Für das Zwiebel-Speck-Topping:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel in Butter anbraten und den Speck hinzugeben. Dill abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Zum Schluss über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Popov am 09. März 2020