

Ukrainische Teigtaschen

WARENIKI

Wareniki gelten in der Ukraine als Nationalgericht. Mit unterschiedlichen Füllungen werden sie zu jeder Tageszeit serviert. Dieses Gericht haben die Kinder im Caritas-Projekt in Kolomyja zusammen mit Willi gekocht.

Zutaten für 40-50 mittelgroße Teigtaschen

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- 200 ml Wasser
- 400 g Kartoffeln
- 2 Becher Hüttenkäse
- Öl
- Butter
- 1 Becher Schmand
(alternativ saure Sahne oder
Crème fraîche)
- 100 g Speck
- 2 Zwiebeln



Zubereitung

- Teig: Mehl, Ei, Wasser und eine Prise Salz zu einem Teig verarbeitet und abgedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Kartoffelfüllung: die Kartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen und schälen. Anschließend stampfen oder mit einer Küchenreibe hobeln. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Muskat würzen.
- Käsefüllung: den Hüttenkäse in einem Küchentuch ausdrücken, um die Flüssigkeit zu reduzieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem großen Wasserglas oder einer Teigtaschenform Kreise ausstechen.
- Die Teigkreise jeweils mit etwa einem Esslöffel Kartoffel- oder Käsefüllung belegen, zum Halbmond falten und die Ränder fest zusammendrücken. Etwas Wasser hilft beim Verschließen.
- Einen Topf Wasser aufkochen und etwas Salz und Öl dazugeben. Die Wareniki darin unter gelegentlichem Umrühren 5-10 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Alternativ können sie auch im Dampfgarer zubereitet werden.
- In einer Pfanne zwei gewürfelte Zwiebeln und den gewürfelten Speck in Butter braten und auf den Wareniki verteilen. Die Teigtaschen werden mit etwas Schmand serviert.

Guten Appetit!

Приємна апетита! (gesprochen „Pryyemna apetita!“)

TIPP

Mit einer Kirschfüllung oder Sauerkirschen als Beilage zu Käse-Wareniki entsteht eine süße Variante des ukrainischen Nationalgerichts. Hackfleisch oder Spinat bieten sich als weitere herzhaftere Füllungen an.



AKTION
DREIKÖNIGSSINGEN
20* C+M+B+21