

🍷 Rezept: Teigtaschen mit Kartoffelfüllung

für 17 – 20 Stück (*Hausgemachte Vareniki*)

Zutaten für den Teig:

- 200 ml kochendes Wasser
- 50 g weiche Butter
- 50 g saure Sahne
- 0,5 TL Salz
- 500 g Mehl

Zubereitung des Teigs:

1. Mehl in eine Schüssel sieben.
2. Weiche Butter und saure Sahne hinzufügen. Salz dazugeben.
3. Alles mit den Händen vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht.
4. Kochendes Wasser über die Mischung gießen.
5. Zuerst mit einem Löffel umrühren, solange der Teig noch heiß ist.
6. Dann mit den Händen weiterkneten, bis ein weicher, elastischer Teig entsteht. Bei Bedarf ganz wenig Mehl nachstreuen.
7. Teig in zwei Hälften teilen, Kugeln formen und in einen Plastikbeutel geben. 20 Minuten ruhen lassen.
8. Eine Teighälfte herausnehmen und ca. 2 mm dünn ausrollen.
9. Mit einem Glas oder einer Form Kreise ausstechen.
10. Auf jeden Kreis etwas Füllung geben und die Ränder fest zusammendrücken.

bitte wenden >>>

Zutaten für die Füllung:

- 500 g geschälte Kartoffeln
- 0,5 TL Salz
- 1 Zwiebel
- Butter zum Braten
- Optional: gebratene Pilze mit Butter.

Zubereitung der Füllung:

1. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
2. In Salzwasser kochen, bis sie weich sind.
3. Zu Püree stampfen.
4. Zwiebel fein würfeln und in Butter goldgelb braten.
5. Einen Teil der gebratenen Zwiebeln zum Kartoffelpüree geben.
6. Den restlichen Teil für das fertige Gericht aufheben.
7. Füllung gut salzen, damit sie im Teig nicht fade schmeckt.
8. Optional: Etwas gebratene Pilze mit Butter untermischen.

Fertigstellung:

1. Die Teigtaschen (Vareniki) gut verschließen.
2. In kochendes, gesalzenes Wasser mit 2 Lorbeerblättern geben.
3. Vorsichtig umrühren und ca. 2 Minuten kochen lassen.
4. Herausnehmen, mit der restlichen Zwiebeln-Butter-Mischung übergießen.