

# Toettchen

*Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!*  
Wiglaf-Droske



## Pelmeni

### Zutaten

250 g Mehl

1 Ei

3 EL Wasser

400 g gemischtes Hackfleisch (man kann auch reines Schweinehackfleisch nehmen)

2 Zwiebeln,

1 (weiteres) Ei

Petersilie

Butter

Salz und Pfeffer

Saure Sahne

(eventuell frischer Dill)

### Zubereitung

Aus dem Mehl, Ei und den 3 EL Wasser einen glatten Teig kneten und 2 mm dick ausrollen. Er darf nicht reißen und soll geschmeidig sein. Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen (ca. 5 – 6 cm Durchmesser).

Das Fleisch mit den fein geschnittenen Zwiebeln, fein geschnittener Petersilie und dem Eigelb (was nicht hineingehört, aber das Eiweiß brauche ich noch und ich bin sparsam, so kommt es dazu) einen Teig mischen und diesen salzen und pfeffern.

Kleine Bällchen vom Hackfleischteig abstechen und auf die mit Eiweiß eingepinselten Teigrondele legen, zusammenklappen und verschließen. Dann ein wenig wie eine Tortellini nach innen biegen und fertig ist eine Teigtasche.

Diese 10 – 15 Minuten in leicht siedender Brühe garen und mit einem Schaumlöffel herausheben.

Mit zerlassener Butter auf einem Teller anrichten und mit Sauerrahm servieren. Ich liebe es, darüber feine frische Dillspitzen zu streuen.