

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. März 2020** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Julia Popov

Wareniki: Russische Teigtaschen mit zweierlei Füllung und Zwiebel-Speck-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
 125 ml Milch
 350 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 1 EL Sonnenblumenöl
 ½ TL Salz

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:

3 mehligkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 250 g Schlagsahne
 1 EL zimmerwarme Butter
 1 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

200 g Weißkohl
 1 Möhre
 ½ Zwiebel
 1 EL neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

50 g Speckwürfel
 1 Zwiebel
 2 Zweige Dill
 2 EL Butter

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.