Wareniki mit Kartoffelfüllung

Zutaten (für ca. 4 Personen):

Teig:
500g Mehl
250ml heißes Wasser
4 EL Öl
1 TL Salz

Füllung:
1kg Kartoffeln/ Sauerkraut
3 mittelgroße Zwiebeln
3 EL Öl
1 EL Salz
2 EL Pfeffer

Sauerrahm, Öl zum Braten

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten, nicht klebrigen Teig verarbeiten. Das Wasser soll heiß sein, deswegen ein Handrührgerät oder einen Kochlöffel verwenden.
Den Teig zugedeckt ca. 40 Minuten ruhen lassen.
Für die Füllung: die Kartoffeln schälen, grob würfeln und weich kochen. Währenddessen die Zwiebeln schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten.
Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse zu Püree drücken.
Kartoffeln (gestampft), Zwiebeln, Salz und Pfeffer mischen.
Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig möglichst dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Zum Beispiel mit einem Glas runde Teigstücke ausstechen.
Die Füllung kommt in die Mitte der Teigstücke, dann zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel oder den Fingern zusammendrücken. Sollte der Teig nicht gut kleben, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten.
Die Teigtaschen in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.
Die Wareniki können in einer Pfanne mit Öl goldbraun gebraten und mit Sauerrahm serviert werden. Oder einfach in einer Suppe gegessen.

Das Rezept wurde von Valentyna Shevchuk zur Verfügung gestellt.

Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"
Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation, Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.

Вареники з картоплею

(4 порції)

Тісто:
500 г. борошна
250 мл. гарячої води
4 ст. л. олії
1 ч. л. солі

Сметана, олія для смаження

Начинка:
1 кг картоплі / квашеної капусти
3 середні цибулини
3 ст. л. олії
* 1 ст. л. солі
* 2 ст. л. перцю

Приготування:

Борошно, воду, олію та сіль замісити в гладке, не липке тісто. Вода повинна бути гарячою, тому краще використовувати міксер або дерев'яну ложку.

Накрити тісто та залишити відпочивати приблизно на 40 хвилин.
Для начинки: картоплю почистити, нарізати великими кубиками та зварити до м'якості. Тим часом цибулю почистити, дрібно нарізати й обсмажити на сковороді з олією до прозорості.
Злити воду з картоплі та розім'яти її в пюре за допомогою преса для картоплі.

Змішати картопляне пюре, цибулю, сіль і перець.
Робочу поверхню присипати борошном і розкачати тісто якомога тонше (приблизно 2 мм). Наприклад, склянкою вирізати круглі шматочки тіста.

Начинку викласти в середину кружечків тіста, скласти навпіл і щільно зліпити краї виделкою або пальцями. Якщо тісто погано склеюється, краї можна трохи змочити водою.

Опустити вареники у велику каструлю з киплячою підсоленою водою та варити на слабкому вогні приблизно 10 хвилин. Коли вони спливуть на поверхню — вареники готові.

Вареники можна обсмажити на сковороді з олією до золотистого кольору та подавати зі сметаною.