

PELMENI (Russisch: пельмени [pɪl'mjén'i])

ist eine russische Nudelspezialität mit Fleischfüllung.

Dieses Gericht stammt aus Sibirien und war eine beliebte Speise der Kutscher auf ihren langen Reisen durch das riesige kalte Land. Die Pelmeni wurden zu Hause vorbereitet und eingefroren. So hatte man sie entweder stets vorrätig oder konnte sie auf eine Reise mitnehmen. Unterwegs brauchte man nur ein Feuer zu entfachen, einen Kessel mit Wasser aufzuhängen beziehungsweise etwas Schnee zu schmelzen und die Pelmeni darin zu garen. In den harten Wintern in Russland war diese warme, gut sättigende Speise ein wahrer Segen.

Es heißt, dass das Pelmeni-Rezept auf dem heutigen Gebiet der Republik Udmurtien westlich des Uralgebirges in Russland erfunden wurde. Das russische Wort ПЕЛЬМЕНЬ [pɪl'mjén'] stammt vom udmurtischen ПЕЛЬНЯНЬ [pɪl'njân']. Dabei heißt ПЕЛЬ "Ohr" und НЯНЬ "Brot" bzw. "Mehlspeise". Wörtlich heißt PELMEN' also "Brot-Ohr".

Udmurtien versucht, sich als Pelmeni-Heimatland zu etablieren, und feiert Anfang Februar den „Internationalen Tag des Pelmens“. Die Haupt-Feierlichkeiten finden in der udmurtischen Hauptstadt Ischewsk am zweiten Samstag im Februar statt.

Zutaten für Pelmeni

für den Teig:

500 g Mehl

2 Eier

für die Füllung:

700 g Hackfleisch vom Schwein

2 gehackte Zwiebeln

1 Eiweiß

Butter

gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

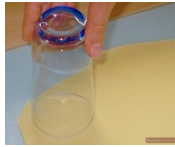
„Schritt für Schritt“-Pelmeni-Rezept:



Für die Füllung Hackfleisch, Zwiebeln und einige Esslöffel Wasser vermischen, pfeffern und salzen.



Für den Teig Mehl, Ei und 3 EL Wasser vermischen, salzen. Zu einem festen Nudelteig kneten und sehr fein ausrollen. Der Teig darf nicht reißen.



Den ausgerollten Teig mit einem Becher ausstechen.



1 TL Füllung auf die Teigscheibe geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen.



Teigscheibe zusammenklappen, Ränder fest andrücken und Ecken zusammenkleben.



In siedendem Salzwasser 10-15 min. kochen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einen heißen Teller legen.

Mit zerlassener Butter übergießen und mit Petersilie bestreuen. Sofort servieren, da abgekühlte Pelmeni nicht mehr so gut schmecken.

(<https://www.russlandjournal.de> – Russische Rezepte – Hauptgerichte - Pelmeni)