



Zutaten für 2 Personen

für den Teig

250 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
100 ml Wasser

für die Füllung

6-7 mittelgroße Kartoffeln
2 Schalotten
Salz
Olivenöl

außerdem

2 Scheiben Brot
2 EL Butter
Schmand nach Belieben



Wareniki (Вареники)

Zubereitung

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Etwas ausdampfen lassen und zerstampfen. Schalotten abziehen, fein würfeln und in Olivenöl goldbraun andünsten. Zu der Kartoffelmasse geben und verrühren. Bei Bedarf noch etwas salzen.

Für den Teig Mehl und Salz vermischen, Ei und Wasser hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in vier Portionen teilen, eine lange Rolle formen (ca. 2 cm Durchmesser) und etwa 1 cm breite Scheiben abschneiden. Die Scheiben in etwa 6-7 cm große Kreise ausrollen. Einen guten gehäuften Teelöffel von der abgekühlten Kartoffelmasse längst in die Mitte geben. Die Teigkreise fest mit den Fingern zusammendrücken, damit sie beim Kochen nicht aufgehen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und das ganze solange wiederholen, bis entweder der Teig oder die Kartoffelfüllung aufgebraucht sind.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Wareniki darin ca. 10 Minuten köcheln lassen. Je nachdem wie dick oder dünn ihr den Teig ausrollt, werden sie eher gar oder brauchen doch etwas länger, deswegen unbedingt vor dem Abgießen bei einem der Teigteilchen die Bissprobe machen. Sind sie gar, gießt das Wasser ab.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Brot in 1 cm große Würfel schneiden und in der Butter kross bräunen. Wareniki auf den Teller geben und die krossen Brotwürfel oder auch Croutons darüber verteilen. Mit Schmand servieren.