

zugeben. Hinzu kommen: Tomatnpüree, Peterli und Dill. Zehn Minuten köcheln. Kohl in der Bouillon zehn Minuten leise kochen, Fleisch vorher herausnehmen, Pfanne nicht zudecken. Kartoffeln in die Brühe geben, sieben Minuten kochen. Randengemisch, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Salz, Zucker und etwas Dill hineingeben. Wer will, kann jetzt die Suppe noch mit etwas Zitronensaft und Essig abschmecken.

Fleisch in Stücke schneiden, wieder in die Suppe geben, zugedeckt eine Viertelstunde stehen lassen. Vor dem Servieren die Kartoffel mit der Gabel zerdrücken. Auf jeden Suppenteller einige Fleischstücke geben, Suppe dazugiessen, etwas gehackten Knoblauch und nochmals etwas Dill hinzufügen. Am Schluss mit einem Tupper Sauerrahm garnieren.

Pelmeni Kleine, gefüllte Teigtaschen

Grundrezept:

- 1 Deziliter Milch
- 1 Prise Salz



Pelmeni, die Ra
aus Russland.

**200 Gramm Mehl
1 Teelöffel Öl**

Die Milch mit der gleichen Menge Wasser und dem Salz mischen. Das Mehl mit der Flüssigkeit zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss das Öl unterkneten. Den Teig sehr dünn ausrollen und mit Ausstechformen oder einem Schnapsglas runde Plätzchen ausstechen. Auf jedes Plätzchen die gewünschte Füllung geben, halbmondförmig zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Die fertigen Pelmeni entweder in kochendes Wasser geben oder einfrieren.

Sibirische Pelmeni

**400 Gramm Rindfleisch
100 Gramm Kalbsleber
1 Zwiebel
Salz
schwarzer Pfeffer**

Das Rindfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen (oder in der Küchenmaschine entsprechend verarbeiten), beim zweiten Mal die Leber hinzugeben. Die Zwiebel schälen, pürieren und unter die Fleischmasse geben. Die Masse würzen, gut verkneten und die Pelmeni damit füllen.

MAURO PAOLI