

Länderküche Ukraine



Wareniki

Dies sind Teigtaschen, die aus einem Teig hergestellt und mit verschiedenen Füllungen gefüllt werden. Es gibt Teigtaschen in zahlreichen Variationen, viele herzhaft, aber auch süße, die als Dessert gegessen werden. Das Gericht wird traditionell mit der Küche der Ukraine verbunden, gilt als das Nationalgericht des Landes.

Zutaten Grundrezept: 400 Gramm Mehl, 1 Prise Salz, 1 Ei, 120 Milliliter Wasser, etwas Öl, 800 Gramm Kartoffeln, 100 Gramm Kräuterquark, 3 Zwiebeln, etwas Dill, 100 Gramm Speck, Salz und Pfeffer.

Zuerst die Füllung vorbereiten. Dafür die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen. Zwei der Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anrösten, bis sie goldbraun sind. Die Kartoffeln abgießen und mit einem Stampfer zu Brei verarbeiten. Quark, Zwiebeln, Salz, frischen Pfeffer und Dill zugeben und gut vermengen.

Dann wird der Teig zubereitet. Dafür Mehl, Salz, Ei, Wasser und etwa einen Esslöffel Öl in einer großen Rührschüssel zu einem glatten Teig verarbeiten und für 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig dünn ausrollen. Mit einem großen Glas Kreise ausstechen. Jeweils einen Esslöffel der Kartoffel-Masse in die Mitte der Kreise geben, die Teigtaschen einmal zusammenklappen und die Ränder andrücken.