



PELMENI ASIA STYLE



ZUTATEN

Teig

400g Weizenmehl
1 TL Natron / Backpulver
200 ml warmes Wasser
1 TL Salz
Schuss Pflanzenöl

Füllung

1 L Wasser
2 Lorbeerblätter
250g Champignons
250g Austernpilze
2 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Koriander
1 Rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Schuss Sojasoße
Kokosöl
1 Becher Vegane Creme Fraiche

MATERIALIEN

Pfanne - Großer Topf



für 4 Portionen



45 Min

Vorwarnung! Dieses Rezept dient als Hilfestellung!

1. Wenn wir über Pelmeni reden, dann reden wir über eins meiner liebsten Speisen. Obwohl ich die Asiatische Küche liebe, sage ich zu Pelmeni nie nein!
2. Für den Teig braucht ihr viel Geduld! Es kommt ganz auf dein Auge an! Salz zum Wasser hinzufügen und verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und nach und nach das Wasser hinzufügen. Schuss Pflanzenöl hinzufügen.
3. Nun den Teig auf der Arbeitsfläche mit Mehl 5-10 Minuten kneten. Der Teig sollte geschmeidig sein und nicht zu sehr kleben. Falls das der Fall sein sollte, mehr Mehl hinzufügen!
4. Den Teig an einem warmen Ort z.B in der Nähe deiner Heizung für 30 Minuten parken. Topf mit Wasser 1 EL Salz und Lorbeerblätter ansetzen. Für die Füllung Zwiebeln, Knoblauch und Koriander klein hacken. Entweder ihr schneidet die Pilze in kleine Würfel oder nehmt dazu eine Küchenmaschine mit Flügelmesser.
5. In einer Pfanne Kokosöl hinzufügen. Die Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Pilze hinzufügen und nochmals 5 Minuten anschwitzen. Frühlingszwiebel hinzufügen und mit Sojasoße ablöschen und zur Seite stellen. 5 Minuten braten, bis die Soja Soße aufgesogen ist. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken!
6. Den Teig auf der Arbeitsplatte dünn ausrollen und mithilfe eines Glases kleine Kreise bilden. Etwas Füllung 1-2EL hinein geben und umklappen. Nehmt den Daumen und wickelt die Pelmeni in die typische „Muschelform“.
7. Im Wasser mit etwas Salz & Lorbeerblätter kochen bis die Pelmeni Oben schwimmen. Mit etwas Vegane Creme Fraiche und Koriander garnieren.

GOOD FOOD. GOOD VIBES