

## Wareniki – ukrainische Teigtaschen mit Kartoffelfüllung



Die feinen und samtigen Teigtaschen Wareniki stammen aus der ukrainischen Küche und gelten in der Ukraine als Nationalgericht. Sie bestehen aus gefüllten, halbmondförmigen Teigtaschen, die in Salzwasser oder (in manchen Regionen) auf Dampf gekocht werden. Wer einmal Wareniki gegessen hat, wird sie immer wieder essen wollen.

### Zutaten für vier Portionen

#### Für den Wareniki-Teig:

400 g	Mehl
1 Prise	Salz
1	Ei
125 ml 1	Wasser
EL	Öl

#### Für die Wareniki-Füllung:

800 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
100 ml	Kräuterquark
4 Stück	Zwiebeln
½ Bund	Dill
100 g	Speck
Salbei für Deko	
Butter	
Salz, Pfeffer	

## Zubereitung Wareniki:

- 1. Für die Füllung:** Kartoffeln schälen, salzen und kochen. In der Zwischenzeit zwei Zwiebeln klein schneiden und in Butter oder Butterschmalz goldgelb anrösten. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und stampfen. Mit Quark, angerösteten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und dem klein gehackten Dill mischen. Auskühlen lassen.
- 2. Für den Teig:** Mehl, Salz, Ei, Wasser und Öl zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 30 Min bemehlt ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen und mit einem großen Wasserglas oder einer Teigtaschenform kreisrunde Scheiben ausstechen.
- 3.** Den ausgestochenen Teig mit jeweils etwa einem Esslöffel Kartoffelfüllung belegen, in Form eines Halbmondes falten und die Ränder durch festes Zusammendrücken verkleben. **TIPP:** die Ränder für die bessere Verklebung leicht mit Wasser bestreichen.
- 4.** Danach werden die Rohlinge in siedendem Salzwasser unter gelegentlichen Umrühren gekocht, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen.
- 5.** In einer Pfanne die restlichen zwei Zwiebeln und den Speck würfeln und in reichlich Butter braten. Dieses dann auf den Wareniki verteilen. Wer will, kann das Gericht noch mit Salbeiblätter dekorieren.



- Gebt am besten **ein Stück Butter** zu den heißen Wareniki, direkt nachdem Ihr sie aus dem Wasser rausgeholt habt, und vermischt sie vorsichtig. So **kleben** die Wareniki **nicht zusammen**.
- Kocht am besten nur so viele Wareniki, wie Ihr gerade essen wollt. Wenn welche übrigbleiben, könnt Ihr diese **sehr gut einfrieren**. So könnt Ihr jedes Mal frische Wareniki genießen. Die tiefgefrorenen Wareniki braucht Ihr vor dem Kochen nicht auftauen. Einfach ins heiße Wasser geben.