

Wareniki und Dipp

(5 Personen als Hauptspeise)

Zutaten (ergibt ca. 48 Teigtaschen):

260g Weizenmehl
100 ml Wasser
1 TL Salz
1 kleine Zwiebel
250g Champignons
500g Kartoffeln (mehlig kochend)
2 TL Pflanzenöl
Paprika edelsüß
Salz / Pfeffer / Dill
150g Speck

Für den Dipp:

1 Becher Sauerrahm
2 Knoblauch Zehen
Salz / Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten kochen, bis sie gar sind.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Pilze waschen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln mit den Pilzen anbraten. Nach Geschmack Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Dill hinzufügen.
3. Während die Kartoffeln kochen und die Pilze braten, wird der Teig und Dipp zubereitet.
4. Für den Dipp den Knoblauch klein schneiden und mit dem Sauerrahm, den Gewürzen und einem Spritzer Zitronensaft gut vermischen.
5. Zum Mehl eine Prise Salz, Wasser und Pflanzenöl hinzufügen. Den Teig gut kneten er sollte sich weich anfühlen wie Knete.
6. Das Wasser der Kartoffeln abgießen. Die Kartoffeln zu einem Püree stampfen, das gebratenen Pilz-Zwiebel- Gemisch zum Kartoffelpüree hinzufügen. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Die Füllung sollte etwas abkühlen.
7. Den Teig gut durchkneten und zu einer dünnen Platte ausrollen. Mit einem Glas gleich große Kreise ausstechen.
8. In der Mitte jedes Kreises etwas Füllung geben und die Ränder des Teigs mit etwas Wasser befeuchten und einer Gabelspitze festdrücken, damit die Füllung vollständig bedeckt ist.
9. Die Teigtaschen in kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa 5-7 Minuten kochen. Sobald sie an die Oberfläche steigen sind sie fertig.
10. Restlichen Zwiebeln und den Speck anbraten.
11. Die fertigen Teigtaschen mit angebratenen Zwiebeln dem Speck und dem Dipp servieren. Guten Appetit!