

Wareniki (gefüllte Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen)

Zutaten für den Teig:

400 g	Mehl
100 ml	Wasser
100 ml	Milch
1	Ei
1	Prise Salz

Zubereitung:

1. 200 g Mehl mit einem Ei vermischen
2. 100 ml Wasser, 100 ml Milch (35-40 Grad) und mit einer Prise Salz verrühren
3. Viel kneten und Mehl immer wieder dazugeben
4. 30 Minuten stehen lassen und befüllen



Zutaten für die Füllung mit Weißkohl

10 Portionen

2 kg		Weißkohl
200 g		Karotten
200 g		Zwiebeln
3 – 4 EL		Öl

5 Portionen

1,5 kg		Weißkohl
100 g		Karotten
100 g		Zwiebeln
3 EL		Öl

Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack

Zubereitung

1. Kohl in kleine Stücke schneiden und mit den Händen verkneten
2. 7 bis 10 Minuten mit Öl anbraten
3. Zerkleinerte Karotten und Zwiebeln dazugeben
4. 10 Minuten dünsten bis der Weißkohl weich wird

Zutaten für die Füllung mit Kartoffeln

10 Portionen

5 kg		Kartoffeln
2		Zwiebel
2		Ei
250 g		Butter

5 Portionen

2 kg		Kartoffeln
1		Zwiebel
1		Ei
100 g		Butter

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, kochen und stampfen.
2. Ei, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazugeben.
3. Zwiebeln anbraten, mit den pürierten Kartoffeln vermischen und abkühlen lassen

Borschtsch (Suppe mit Roter Bete und Weißkohl)

Zutaten:

0,5 kg	Kartoffeln
4	Rote Bete
200 g	Karotten
150 g	rote Paprika
2 kg	Weißkohl
250 g	rote Bohnen
1	Zwiebel
250 g	Schmand
1-3	Knoblauchzehe
100 g	Öl
100 g	Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Gewürze, Dill nach eigenem Geschmack



Pelmeni (gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch)

Zutaten für den Teig:

400 g	Mehl
200 ml	Wasser
2	Eier
1	Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

10 Portionen	5 Portionen	
800 g	300 g	Hackfleisch
3	1	Zwiebel
300 g	200 g	Schmand

Zubereitung:

1. 300 g Mehl mit zwei Eiern vermischen
2. 200 ml Wasser mit einer Prise Salz verrühren
3. Viel kneten und Mehl immer wieder dazugeben
4. 30 Minuten stehen lassen und befüllen

Zubereitung:

1. Zwiebeln zerkleinern und mit dem Hackfleisch vermischen
2. Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack





kvhs norden

Blini (Pfannkuchen)

Zutaten:

10 Portionen

3
1000 g
2 L
100 g

5 Portionen

2
500 g
1 L
100 g

Eier
Mehl
Milch
Öl

