

WARENIKI – traditionelles, ukrainisches Rezept

REZEPT:

Für den Teig (1 kg):

750g Weizenmehl (3 Gläser)

250ml Wasser (1 Glas)

3 Esslöffel Sonnenblumenöl oder Olivenöl

Verschiedene Füllung:

Süße Füllung: Sauerkirschen, Quark, Rosinen

Salzige Füllung: Kartoffelbrei, Sauerkraut

ZUBEREITUNG:

Die Teigzutaten zu einem elastischen Teig kneten. Etwas ruhen lassen.

Kartoffelbrei aus Kartoffeln und Milch zubereiten. Sauerkraut etwas anbraten. Quark mit Rosinen mischen. Sauerkirschen abtropfen und ohne Steine.

Den Teig möglichst dünn ausrollen (ca. 2 mm), etwas Mehl auf die Arbeitsfläche. Kreise ausstechen oder formen. Jeweils etwas Füllung in die Mitte geben, den Teig umklappen und die Ränder gut andrücken.

Füllung nur Sauerkraut, Füllung mit Kartoffelbrei, Füllung mit Quark und Rosinen, Füllung mit Sauerkirschen... gerne kann man weitere Füllungen ausprobieren.

Klassisch werden die Wareniki in leicht siedendes Wasser gegeben, bis sie oben schwimmen.

Die Wareniki noch warm mit Schmand oder Crème fraîche servieren. Natürlich schmeckt dies auch sehr gut mit Puderzucker, Fruchtsaucen oder frischem Obst. Der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt!

Guten Appetit!

Ludmilla, Iryna und Volodymyr



