

Pelmenj

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

330 G	Weizenmehl
115 ML	lauwarmes Wasser
2	Eier
6 G	Salz

Verfasst von: Marlene Hering

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Vertiefung machen, in welche man Salz, Eier und lauwarmes Wasser gibt.
2. Von innen nach außen einen geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig zirka 40 Minuten rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.
Dafür nimmt man das Rind- und Schweinefleisch und dreht es durch den Fleischwolf zu einem Faschierten.
5. Zwiebeln klein hacken.
6. In einer Pfanne Öl oder Schweineschmalz erhitzen, Faschiertes anrösten und Zwiebel dazugeben und mitrösten
7. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
8. Mit Wasser aufgießen und kurz schmoren lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist.
9. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen.
10. Jeweils kleine Häufchen Füllung auf den Teigkreise setzen und zusammenklappen. Fest verschließen.
11. Wasser in einem geräumigen Topf geben und gut salzen.
12. Teigtaschen für zirka 8 bis 10 Minuten leicht wallend kochen. Die Pelmenj schwimmen an der Oberfläche, wenn sie fertig gekocht sind.

13. Die Pelmenj vor dem Servieren mit Nussbutter übergießen und/oder mit Sauerrahm servieren.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Marlene Hering.

Unser Rezept hat eigentlich viel zu wenig Verbindung mit dem Salzburger Land. Aber doch so viel, dass wir es auf diesem Weg gerne mit Ihnen teilen möchten. Aber der Reihe nach.

Meine polnische Urgroßmutter hat dieses Rezept in die Familie gebracht. Albina ist so ungefähr 1895 geboren, so genau weiß das keiner mehr. Sie hat in Krasnojarsk/Russland einen Österreicher geheiratet. Urgroßvater Schürer war dort damals in russischer Gefangenschaft, aber tagsüber war er gar nicht so wirklich gefangen und durfte sogar Geld verdienen. Unter anderem wohl auch mit Klavierunterricht. Dabei lernte er meine Urgroßmutter kennen. Gerne würde ich wissen, wann es aufgefliegen ist, dass er ihr immer nur eine Seite im Notenheft voraus war. Dort, mit dem Rattern der sibirischen Eisenbahn im Hintergrund, haben sie geheiratet. Ob es an dem Tag Pelmeni gab? Jedenfalls war das Rezept noch nicht so supermarktkonform, wie es meine Großmutter dann gestaltet hat – mit Rinder- und Schweinehack. In die Füllung kam alles rein, was es an Fleisch gerade so zu kriegen gab – das hieß damals auch Pferd oder Ziege. Nur genug Fettanteil musste es haben. (Und natürlich vorher anbraten. Wie wichtig das ist, betont meine Mutter immer.) Gemeinsam um die Welt reisen wollten die beiden dann und das taten sie auch. Immer im Gepäck dieses Rezept. Wegen einem Freund sind sie in Schanghai hängen geblieben. Der Freund meines Urgroßvaters hatte ihn nach einigen Wochen bei dem dortigen Standort von Siemens eingeschleust. Und die Pelmeni gab es weiter. In die Füllung wanderte alles, was man auf den Schanghai Märkten bekommen konnte. Was das heißt, mag ich mir glaub ich, gar nicht in Gänze vorstellen.

Zu dem Zeitpunkt war das Rezept wohl nur in Albinas Kopf. Meine Großmutter, damals eine der wenigen, beherrschte das Schreibmaschinenschreiben (sogar Steno) und tippte irgendwann das Rezept ab. Heute liegt das Original bei meiner Tante in den USA. In großen, aber regelmäßigen Abständen bitte ich sie, es mir per Whatsapp zu schicken, wenn was Besonderes ansteht, was Pelmeni bedarf.

Noch viele weitere bio- und geographische Stationen folgten nach Schanghai. Und die Töchter von meiner Urgroßmutter bekamen auch Töchter, die eine Zeit gemeinsam im Salzburger Land aufwuchsen. Inzwischen lebt dort keiner mehr aus der Familie. Meine Mutter wohnt in Berlin. Meine Tante in den USA. Ihr aber war es damals zu ihrem 60. Geburtstag unglaublich wichtig zu ihren Wurzeln zurückzukehren. Wir haben ihren Geburtstag in Salzburg gefeiert. Und was war mit dabei? Natürlich die Pelmeni. Ich hatte 220 Stück(!) in der Küche meiner Mutter vorbereitet, eingefroren, im Zug von Berlin nach Salzburg, wie das kostbarste Hab und Gut in der Tiefkühltasche zwischen meinen Füßen bewacht und auf einem 2-Plattenherd in Salzburg in Fleischbrühe fertiggekocht. Natürlich wurde beim Essen geweint und gelacht.

So ist es kein wirkliches Rezept aus dem Salzburger Land. Und fast vergessen ist es auch nicht, weil meine Tante es natürlich an ihre Söhne weitergeben hat und ich es auch schon gemeinsam mit meinen Töchtern zubereitet habe. Einer fünfjährigen und einer zweijährigen. So wird es weitergegeben. Und vielleicht muss man auch immer und immer wieder erzählen: das Leben wird unterschiedliche Füllungen für Dich bereithalten. Je nachdem, was gerade zu kriegen ist. Aber im Kern ist sie dieselbe.

P.S. Niemand nimmt natürlich die 23 Eier, die im Rezept stehen. Ich nehme meistens zwei.