



ZUBEREITUNG

PIEROGI / PELMENI / WARENIKI

Wasser zum Kochen bringen, salzen

Ca. 2-3 Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen wie Spaghetti Wasser.

Teigtaschen gefroren ins kochende Wasser geben, zwischendurch umrühren und ca. 5 Minuten kochen

Wenn die Teigtaschen aufschwimmen noch ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Anrichten mit Butter Zwiebel, Sauerrahm und frischen Kräutern

Die fertigen Pierogi / Pelmeni / Wareniki mit einem Sieblöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen.

Nach Belieben mit etwas in Butter gedünsteten Zwiebeln benetzen und gleich auf einem Teller anrichten.

Etwas Sauerrahm dazugeben und mit frischen Kräutern bestreuen. En Guete!