

01.06.2026

Ukraine – mit Frau Tovstik (Mama von Anastasia) „Wareniki“ – gefülltes Teiggebäck

Wir brauchen:

- 3 Gläser Mehl
- etwas warmes Wasser
- 1-2 EL Sonnenblumenöl
- $\frac{1}{2}$ TL Salz für den Teig
- 4-5 gekochte und geschälte Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Pfeffer und Salz für die Kartoffelmasse
- Öl zum Braten
- Sauerrahm



Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl anschwitzen, gekochte Kartoffeln dazu drücken. (mit einer Kartoffelpresse oder einer Gabel). Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse dann abkühlen lassen.

Mehl, Wasser, Öl und das Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teigkugel in eine Schüssel legen, abdecken und ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken und mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Kreise mit der Kartoffelmasse belegen und zu Halbkreisen falten. Die Ränder mit einer Gabel oder den Fingern fest zu drücken.

Wasser in einem großen Topf erhitzen. Die Teigtaschen ca. 10-15min darin köcheln lassen. (Sobald sie an der Oberfläche sind, dauert es ca. noch 7min)

Teigtaschen mit Sauerrahm und Schnittlauch servieren.

Oft werden auch nochmals Zwiebeln in Butter angeschwitzt und mit den Wareniki vermischt.

Alternative Füllungen: mit Zwiebeln angebratenes Fleisch; gegartes Weißkraut oder Sauerkraut; Frischkäse; Pilze; Obst oder Beeren als süße Füllung

