

Pelmeni Selbstgemacht – Das Interaktive Erlebnis

Bei uns können Sie das „Александровка-Пельмени-Диплом“ erlangen! Wir zeigen Ihnen in einem ca. dreistündigen „Seminar“ wie Pelmeni zubereitet werden. Interaktiv bedeutet für uns, dass Sie sich ihre Pelmeni hier selbst herstellen und später auch essen können. In Vordergrund steht das Sie in einer fröhlichen Runde aktiv am Geschehen teilnehmen. Wir haben eine Vorspeisenauswahl, um den ersten Appetit zu stillen und einen Begrüßungstrunk vorbereitet. Sie bekommen eine Schürze von uns angelegt und dann kann es auch schon losgehen. Der Teig wird ausgerollt, ausgestochen und gefüllt. Jeder füllt nach seinen Vorlieben wie zum Beispiel mit Fleischfüllung aus Rind- und Schweinefleisch, Pilzen oder Sauerkraut und Kartoffeln. Jetzt kommt der schwierigste Teil. Aus dem Ganzen sollen nun Pelmeni geformt werden. Keine Angst wir zeigen es Ihnen. Wenn das geschafft ist, brodelt schon die Brühe im Topf und Sie geben ihre „Schmuckstücke“ für ca. 7 Minuten in die kochende Brühe. Verfeinert mit Schmand und frischen Kräutern genießen Sie nun ihr „Meisterwerk“.



Neugierig? Sie wollen noch mehr über die wohl berühmteste russische Spezialität erfahren? Dann melden Sie sich für ein Seminar an. Es wird für geschlossene Gruppen von acht bis maximal 12 Personen durchgeführt. Anmeldegebühr pro Person 20,00 €, inklusive allem was für die Pelmeni gebraucht werden, den Begrüßungstrunk und die Vorspeisenplatte.

Auf jedem Fall ein Spaß für die Familie oder ihrem Arbeitskollektiv.

Wissenswertes über die Pelmeni! Quelle: Wikipedia

Der Teig für Pelmeni besteht aus Mehl, Salz, Wasser und Ei. Er wird auf verschiedene Weisen zu kleinen, runden Teigblättchen verarbeitet, die mit Hackfleisch (Schwein, Rind, andere Fleischsorten) gefüllt und sorgfältig verschlossen werden. Anschließend werden die Pelmeni in einer Brühe gekocht. Teigtaschen mit Füllungen aus Kartoffeln, Kohl oder süßen Füllungen aus Frischkäse und Beeren heißen Wareniki. Am schnellsten und besten gelingen Pelmeni mit einer speziellen Form, in die das Hackfleischgemisch gegeben wird.

Pelmeni werden traditionell mit Smetana (Schmand) gegessen, aber auch mit zerlassener Butter und/oder Essig, mit Senf, mit einer Mischung aus gehacktem Knoblauch und/oder Zwiebeln, Pflanzenöl, Essig, Salz und Pfeffer oder mit einer der zahlreichen Saucenvarianten serviert..

Ähnliche Gerichte mit Teigtaschen gibt es in den meisten Ländern Eurasiens. Es gibt Gemeinsamkeiten mit den italienischen Tortellini oder Ravioli, schwäbischen Maultaschen oder den chinesischen Jiaozi und Wan Tan. Die jüdische Küche kennt Kreplach, Mant? sind in Zentralasien weit verbreitet.

Zur Herkunft und Verbreitung der Pelmeni gibt es mehrere Theorien. Manche Kulturhistoriker sehen sie als Variante der chinesischen Jiaozi, die durch die Mongolen verbreitet worden seien. Andere halten eine Herkunft aus Persien für wahrscheinlicher und den Name für eine Russifizierung des Begriffs pel'n'an aus der Sprache der Udmurten, eines Volksstammes in Sibirien. In dieser Sprache heißt pel Ohr und n'an ist ein Produkt aus Mehl; im Persischen ist nan die Bezeichnung für Brot. Zwischen den Udmurten und Persien soll es kulturelle Verbindungen gegeben haben. Die Teigtaschen der persischen Küche heißen aber joshpara. Quelle: Wikipedia

