



## Galuschki - mit Kartoffel und Zwiebel

Ein einfaches russisches Gericht. Galuschki sind eine Art Spätzli, die aus einem etwas festeren Teig geschnitten werden und wie Spätzli im heissen Wasser gegart werden. Meist wird der Teig nur aus Mehl, Salz und Wasser geknetet. Manchmal kommt auch ein Ei dazu. Sie werden zusammen mit gekochten Kartoffelklötzen und reichlich angerösteten Zwiebel vermischt. Je nach dem, kommt noch etwas Sauerrahm dazu. Es ist so etwas wie die russische Version der gut schweizerischen Äplermagronen.

### Zutaten ( 2 Portionen)

200g	Weissmehl
1dl	Wasser handwarm
1/2Tl	Salz
200g	festkochende Kartoffeln
1	grosse Zwiebel, ca. 100g
1-2El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung Galuschki-Teig

Mehl in ein Schüssel geben und Salz zugeben. Wasser schluckweise zugeben und laufend verkneten, bis Mehl und Wasser gut gebunden sind. Der Teig sollte etwas weicher als ein Pastateig sein.

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nachkneten. Dabei den Teig mit den Handballen ausstossen, wieder etwas zusammendrücken oder falten und erneut ausstossen bis er geschmeidig wird. Zum Schluss zu einer Kugel formen und abgedeckt mindestens eine Stunde besser 2 Stunden ruhen lassen. Er kann auch über Nacht im Kühlschrank ruhen.

In manchen Rezepten auf die gestossen bin, wird nur eine sehr kurze Teigruhe angegeben. Eine lange Ruhezeit macht den Teig aber bekömmlicher. Auch Menschen die an keiner Zöliakie leiden, liegen Weizengerichte manchmal schwer im Magen. Durch die Reifung (mehr als 2 Stunden) verändern sich die Klebereiweisse (Gluten) und werden leichter verdaulich.

## Zubereitung

Teig auf bemehlter Unterlage auf ca. 5-6mm Dicke auswallen und zu 3cm breiten Streifen schneiden. Teigbahnen wiederum zu ca. 5mm breiten Streifchen schneiden. Etwas bemehlen, damit sie nicht zusammen kleben. Bis zum Kochen abgedeckt ruhen lassen.

Zwiebel halbieren und längs zur Schale in schmale Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel in Bratbutter langsam anrösten bis sie gut braun werden.

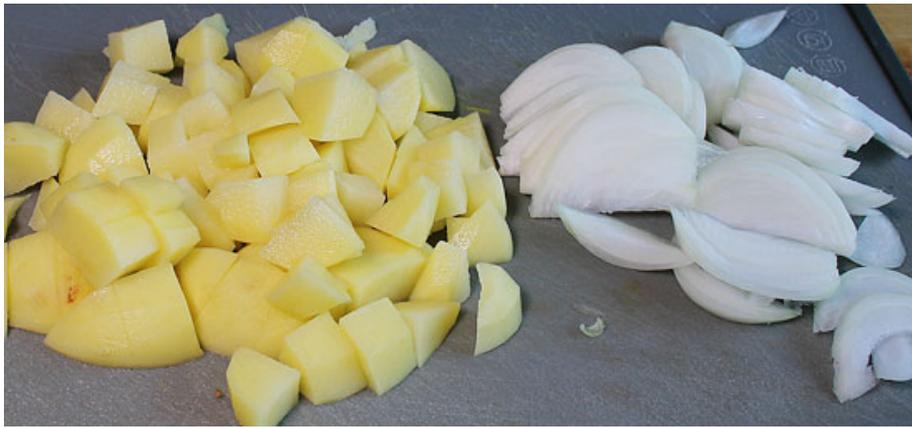
Derzeit Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser knapp weich kochen, ca. 15 Minuten. Kartoffeln mit einer Schaumkelle herausheben und zu den angerösteten Zwiebeln geben. Sauerrahm zugeben. Warmhalten aber nicht mehr kochen bis die Galuschki gar sind.

Galuschki ins Kartoffelwasser geben und ca. 12-15 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausheben und zu den Zwiebeln und Kartoffeln geben. Dabei die Galuschki nur leicht abtropfen lassen, etwas Wasser tut dem Gericht nur gut. Zum Schluss nach Belieben pfeffern und alles vermischen.











*Schmeckt auch mit Reibkäse...*