

Pelmeni – Die leckeren Teigtaschen mit Fleischfüllung

Pelmeni - viele kennen diese köstlichen Teigtaschen, die mit einer herzhaften Fleisch- und Gemüsefüllung verfeinert sind. In zahlreichen Ländern gibt es ähnliche Gerichte, doch unter dem Namen "Pelmeni" sind sie besonders in Russland bekannt. In diesem Kurs lernen Sie, wie man die russische Variante zubereitet - ob gekocht oder gebraten, serviert mit Brühe, Schmand oder Butter. Die Ursprünge der Pelmeni sind umstritten, aber es wird vermutet, dass diese leckeren Teigtaschen ihren Ursprung in China haben, bevor sie ihren Weg nach Russland fanden. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise und erfahren Sie, wie man diese Gaumenfreude richtig zubereitet!

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Restebehälter.

Kurs-Nr.	92-006 (Semester: 2/25)
Dozentin/Dozent	Marina Lüpken
Daten und Kosten	Freitag, 16.01.2026, 18:00 - 21:00 Uhr
	22,50 Euro zzgl. Zutatenumlage
Veranstaltungsort	Freih.-v.-Stein-Haus, Raum 1-07, Küche Freiherr-vom-Stein-Str. 1, 49716 Meppen
	Nicht rollstuhlgerecht
Ansprechpartnerin/ Ansprechpartner	Nicola Weiß

Alle Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
16.01.2026	18:00 - 21:00 Uhr	Freih.-v.-Stein-Haus, Raum 1-07, Küche