# Herzhafte Wareniki

**Zutaten für 9 Portionen:**
Für den Teig :
225 g Buchweizenmehl
187,5 g Weizenmehl Type 550
75 ml Wasser
eiskalt; ggf. auch etwas mehr
3 Ei(er)
0,8 TL Salz

Sauerkrautfüllung:
750 g Sauerkraut
4,5 TL Tomatenmark
3 Zwiebel(n)
3 EL Öl
1,5 Möhre(n)
1,5 Petersilienwurzel (frisch)
0,8 TL Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung
Die Zutaten für den Teig rasch verkneten. Ggf. noch etwas Wasser zugegen, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht. In Folie gewickelt kalt stellen.

Für die Sauerkrautfüllung das Sauerkraut abtropfen lassen und im Öl andünsten. Die Petersilienwurzel und die Möhre schälen und raffeln. Mit der in hauchdünne Spalten geschnittenen Zwiebel unter das Kraut mischen. Das Tomatenmark unterrühren und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken lassen. So lange dünsten lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Fertigstellung:
Den Teig sehr dünn ausrollen und in ca. 5 cm große Quadrate schneiden. Eine der abgekühlten Füllungen mit Teelöffeln jeweils in die Mitte setzen. Zum Dreieck falten und die Ränder gut zusammendrücken.

In reichlich siedendem Salzwasser knapp 10 Minuten garen, bis die Teigtaschen an die Oberfläche kommen.

Auf Wunsch mit gebräunter Butter mit oder ohne Zwiebeln servieren.