



## 24.12.2020 Rezept Polnische Piroggen

[www.essener-adventskalender.de](http://www.essener-adventskalender.de)

### Teig:

550 g Weizenmehl  
250 ml Wasser  
1 Eigelb  
1 EL Butter  
1 Prise Salz

### Füllung:

1 kg festkochende Kartoffeln  
500 g Schichtkäse  
1 Zwiebel (fein gewürfelt)  
Etwas Butter zum Braten  
Pfeffer, Salz, evtl. Kräuter

Für die Füllung die Kartoffeln kochen und schälen, am besten am Vortag, dann über Nacht in ein Küchentuch wickeln und kaltstellen. So verlieren sie Feuchtigkeit und lassen sich besser verarbeiten. Die Zwiebeln in etwas Butter anbraten. Die Kartoffeln mit einem Stampfer zerdrücken und mit den angebratenen Zwiebelwürfeln vermengen. Dann den Schichtkäse zugeben und gut vermengen. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei Bedarf frische Kräuter wie Schnittlauch zugeben.

Für den Teig Mehl, Eigelb, Butter, das Wasser und Salz zu einem festen, glatten Teig verkneten. Den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Einen Teelöffel der Füllung in die Mitte geben, die Pierogi zusammenklappen und mit einer Gabel gut verschließen, damit sie beim Kochen nicht auseinanderfallen. Die Piroggen kurz in kochendes Salzwasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Eine Zwiebel in Butter anbraten und die fertigen Piroggen einmal in der Pfanne durchschwenken.

### **Traditionelle Variante**

#### Füllung:

800 g Sauerkraut  
50–100 g getrocknete Pilze  
1 Zwiebel  
100g Butter, 3 El Öl, Salz, Pfeffer

Pilze mindestens 2 Stunden in Wasser einweichen (Wasser nicht wegschütten, sondern Pilze abseihen!), danach kochen, bis die Pilze weich sind (ca. 20 Minuten). Die gekochten Pilze abgießen und in feine Streifen schneiden. Das Sauerkraut im Pilzwasser und der Butter kochen. Die Zwiebel fein würfeln und in Öl braten. Zwiebel und Pilze zum Sauerkraut geben. Alles zusammen aufkochen und köcheln, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Zum Schluss nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen.

Dann die Piroggen wie oben beschrieben füllen und kochen.