Pierogi

Die Pierogi lassen sich diesem Rezept einfach zubereiten. Der polnische Klassiker kann mit süßen oder herzhaften Zutaten gefüllt werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

400 g	Mehl (glatt)
740 g	Zwiebel
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1.5 kg	Kartoffeln
1.5 Packungen	Topfen
1 Schuss	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Bei den **Pierogi** handelt es sich um gefüllte Teigtaschen. Zu Anfang einen selbsthergestellten Strudelteig verkneten oder einen fertigen kaufen. Kartoffeln gründlich reinigen. Im Anschluss in einen großen Topf Salzwasser aufkochen. Die Kartoffeln darin, je nach Größe, etwa 25 Minuten lang in der Schale kochen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen, dann vom Herd nehmen. Die Kartoffeln nach der Garzeit abgießen und pellen. Durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Die gerösteten Zwiebeln und den Topfen ebenfalls in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles gründlich vermischen.

3. Den Strudelteig auf einer Arbeitsfläche dünn auszurollen. Kreisrunde Formen ausstechen und in der Mitte die Kartoffelmasse platzieren, Rand freilassen. Den Kreis zusammenlegen und am Rand andrücken.

4. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Teigtaschen in das wallende Wasser geben und 4 bis 5 Minuten garen. Schwimmen die Pierogi an der Oberfläche, diese mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben und abtropfen.

5. Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und die Pierogi darin schwenken bis sie goldbraun sind, abschließend abtropfen lassen. Die fertigen Pierogi auf angewärmten Tellern servieren.

Tipp

Dieses Gericht ist äußerst flexibel: Pierogi schmecken als Nachspeise, Vorspeise und Hauptmahlzeit.