

Zweierlei polnische Piroggen

Zutaten für ca. 4 Personen

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 40 - 50 g Butter
- 250 ml heißes Wasser
- Salz

Für die Füllung aus Kartoffeln und Frischkäse:

- 500 g Kartoffeln
- 300 körniger Frischkäse
- 1 große Zwiebel (ca. 300 Gramm)
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 handvoll Speckwürfel
- Saure Sahne nach Bedarf
- Schnittlauch nach Bedarf

Für die Füllung mit Obst der Saison:

- saisonales Obst (z.B. Kirschen, Beere oder Aprikose)
- Saure Sahne nach Bedarf
- Zucker nach Bedarf

Zubereitung

Die Füllung

Die Kartoffeln in Salzwasser in der Schale kochen, pellen und relativ grob zerstampfen. Abkühlen lassen.

Die Butter langsam schmelzen lassen, die Zwiebel möglichst fein hacken, unter Rühren im Fett langsam glasig werden lassen. Zu den gestampften Kartoffeln geben.

Den Frischkäse dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Gründlich vermengen (am besten mit den Händen), bis ein feiner, knetbarer Brei entsteht. Abkühlen lassen.

Der Teig

Die Butter langsam schmelzen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, das heiße Wasser einrühren. Das Ei und die geschmolzene Butter einrühren, leicht salzen und mit der Hand kräftig vermengen, bis ein weicher Teigloß entsteht.

Den Teigballen rund 10 Minuten kräftig kneten. Der Teig soll innen und außen gleichmäßig weich sein und sich ganz zart anfühlen.

Von dem Teigballen ein handgroßes Stück abschneiden, über die Restballen ein Tuch legen, damit es nicht austrocknet.

Nur wenig Mehl auf die Arbeitsplatte streuen und das Teigstück auf etwa zwei Millimeter ausrollen. Mit einer dünnwandigen Tasse oder einem Glas Kreise ausstechen. Je einen Teelöffel von der Füllung auf einen Teigkreis setzen.

Mit Daumen und Zeigefinger die leicht klebrigen Teigränder zusammenpressen, bei jedem Drücken auch ein wenig daran ziehen, dabei bildet sich eine Art Rüschenrand. Auf diese Weise wird die Teigtasche fest verschlossen.

Das Kochen

Das Kochwasser mild salzen (zwei Teelöffel auf etwa 5 Liter Wasser). Sobald das Wasser sprudelt, Piroggen ziemlich dicht hineinlegen.

Mit einem Holzlöffel bewegen, damit sie nicht festkleben. Wenn die Piroggen an die Wasseroberfläche kommen, noch 2 – 3 Minuten kochen lassen. Wenn sie viel länger im Wasser bleiben, wird der Teig zu hart.

Servieren

Eine Handvoll Speckwürfel in etwas Öl anbraten. Piroggen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Speckwürfel über die Pieroggen verteilen. Saure Sahne und Schnittlauch nach Bedarf dazu geben.

Variante mit Obst der Saison

Das Obst muss sauber und trocken sein, denn wenn es noch nass ist, wird der Teigmantel zu feucht. Kirschkerne werden nicht entfernt, weil die Kirschen sonst beim Kochen zu viel Saft verlieren, und der Teig matschig werden kann.

Die Teigkreise mit so viel Obst belegen (z.B. einer Kirsche oder einem Teelöffel Beeren, oder einem Stück Aprikose) dass sie sich gut verschließen lassen.

Die gekochten Piroggen etwas abkühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit saurer Sahne servieren.

Guten Appetit!

Rezept: Beata Schneider / Susanne Kabisch