

Piroggen mit Kartoffel-Füllung

Deftig und doch zart. Außen knusprig, innen cremig weich. Piroggen mit Kartoffel-Füllung sind ein wahrer Genuss. In eine authentisch polnische Pierogi-Füllung gehören dazu aber unbedingt noch körniger Frischkäse bzw. Hüttenkäse und Zwiebeln. So liebte mein polnischer Freund sie als Kind und so liebt er sie noch heute. Obwohl Pierogi mit Kartoffelfüllung auch einfach gekocht gegessen werden können, empfehle ich unbedingt, sie anzubraten. Denn erst so entfalten sie ihren vollen Geschmack.



Piroggen mit Kartoffelfüllung | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (40 Stück | 4 Portionen): 600 Gramm Kartoffeln | 100 Gramm Zwiebel | 75 Gramm Butter | 200 Gramm körniger Frischkäse | 2 Teelöffel Salz | 280 Gramm Mehl | 100 Milliliter Wasser | 1 Esslöffel Öl | 1 Teelöffel Salz | 1 Ei | Ggf. 1 Esslöffel Mehl zum Ausrollen



Piroggen mit Kartoffelfüllung | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (75 Minuten): 1. Mehl, Ei, Wasser, Öl und einen Teelöffel Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten (anfangs fühlt sich der Teig leicht trocken an, wird mit der Zeit aber samtig). 2. Teig eine halbe Stunde kalt stellen und ruhen lassen. 3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und je nach Größe circa 20-25 Minuten gar kochen, dann abschütten. 4. Während die Kartoffeln ausdampfen, Zwiebeln schälen, fein würfeln und in 25 Gramm Butter glasig braten. 5. Kartoffeln stampfen und mit den Zwiebeln, dem Frischkäse, Salz und Pfeffer vermengen. 6. Den Teig halbieren, ausrollen (dafür ggf. etwas Mehl verwenden) und Kreise ausstechen. Teigreste zum übrigen Teig geben. 7. Ein bis zwei Teelöffel Kartoffelmasse auf den Teigkreis geben, diesen zu einem Halbkreis zusammenfassen und den Rand mit den Fingern fest zusammendrücken, sodass später kein Kochwasser hineingelangen kann. 8. Restlichen Teig ausrollen und den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. 9. Piroggen für die spätere Verwendung schockfrosteten (die Piroggen dürfen sich erst berühren, wenn sie durchgefroren sind) oder zum direkten Verzehr in siedendem (nicht kochendem Wasser) garen, bis diese oben schwimmen. 10. Piroggen herausnehmen und auf einem Holzbrett kurz antrocknen lassen, dann in circa 50 Gramm Butter knusprig braten.

Jetzt noch mehr [osteuropäische Rezepte](#) wie zum Beispiel [Barszcz mit Pilz-Pierogi](#), [polnisches Bigos mit Sauerkraut und Pilzen](#) und [Königsberger Klopse](#) oder weitere [Kartoffelgerichte](#) entdecken.

Nährwerte/Pirogge: 61 Kalorien | 8,3 Gramm Fett | 2,5 Gramm Kohlenhydrate | 1,3 Gramm Eiweiß