



Pierogi - Polnische Piroggen mit Kartoffelfüllung

Piroggen sind in Osteuropa weit verbreitet, sie können aus Hefe- Blätter- oder Nudelteig in vielerlei Varianten zubereitet sein. Die polnischen Pierogi werden mit Nudelteig und einer Füllung aus Kartoffeln und Twarog, einem quarkähnlichen Frischkäse zubereitet. Sie sehen aus wie grosse Ravioli. Die Pierogi werden in leicht gesalzenem Wasser gegart. Anschließend werden sie in einer Pfanne mit in reichlich Butter gerösteten Zwiebeln gewendet.

Twarog hatte ich keinen, er ist hierzulande kaum aufzutreiben, auch Quark hatte ich nicht vorrätig, so kam eben Mascarpone zum Zug. Feta wäre vermutlich eine gute Alternative zum Twarog.

Zutaten (2 Portionen)

~200g frischer Pastateig von da
250g Kartoffeln
80g Zwiebel
40g Mascarpone
40g Tafelbutter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln schälen und zu Klötzen schneiden. In Salzwasser gut gar kochen. Abschütten und in die trockene, noch heisse Pfanne zurückgeben und unter Rütteln etwas ausdampfen lassen.

20g Zwiebel fein hacken und in wenig Butter dünsten bis sie leicht Farbe annehmen. Auskühlen lassen.

Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und auskühlen lassen.

Mascarpone und Zwiebeln untermischen, mit Salz und reichlich Pfeffer und Muskatnuss würzen

Pastateig mit der Pastawalze dünn auswallen (Stufe 8 von 9). Rondellen von 9cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte der Rondellen ein knapp baumnussgrosses Stück Kartoffelfüllung geben. Ränder mit Wasser befeuchten, zuklappen und den Rand leicht zusammendrücken. Darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen. Rand mit den flachen Zinken einer Gabel eindrücken.

Zwiebel längs halbieren, zu schmalen Streifen schneiden und in reichlich Tafelbutter langsam anrösten (15-20 Minuten).

Pierogi in leicht siedendem Wasser 12 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, zur Zwiebelbutter geben und ein paar mal vorsichtig darin wenden. Auf heissen Tellern anrichten.









