Piroggen mit Sauerkraut-Champignon-Füllung

geschrieben von Karin Knorr | 1. Juli 2018

Die WM hat uns in den letzten Tagen dazu inspiriert, in die Töpfe anderer Nationen zu schauen. Dabei stellten wir fest, dass es in vielen Ländern ähnliche Gerichte gibt. Zum Teil kann man gar nicht feststellen, in welchem Land sie zuerst erwähnt wurden. Mit meinen Teilnehmern habe ich zum Beispiel Piroggen oder Pierogi zubereitet. Diese werden in Russland und Polen gern gegessen. In Russland wird diese Art der Zubereitung Wareniki genannt. Die Füllungen waren auch sehr unterschiedlich. Heute gibt es von mir diese, die mir am besten geschmeckt haben.

Zutaten für den Teig (für 4 Personen)

- 300 g Vollkornmehl
- 1 Ei
- 2 TL ÖL
- etwa 100 ml Wasser

Zutaten für die Füllung:

- 100 g servierfertiges Sauerkraut
- 1 Handvoll Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- Öl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst wird der Teig zubereitet. Hierfür sieben wir das Mehl in eine Schüssel, geben Ei, Öl und Schluck für Schluck das Wasser hinzu. Hierbei schon kräftig kneten. Je länger der Teig geknetet wird, je besser wird er. Man sagt, etwa 10 Minuten. Den Teig abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung nehmen wir Sauerkraut, das schon servierfertig ist. Ich hatte es noch übrig von einer anderen Mahlzeit. Die Zwiebeln und Pilze würfeln und in Butter andünsten. Dann das Sauerkraut zufügen. Alles etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis es eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Jetzt wird der Teig etwa 2 mm auf einer bemehlten Fläche ausgerollt und mit einem Glas zu runden Talern ausgestochen. Etwas Füllung auf die Taler geben und gut zusammendrücken. Mit einer Gabel werden die Ränder verziert. Nun geben wir die Piroggen ins Wasser, lassen sie kurz aufkochen und dann bei kleiner Hitze vor sich hin köcheln bis sie oben schwimmen.

Zum Schluss werden die Piroggen in einer Pfanne mit Butter oder Öl von beiden Seiten angebraten. Wer es mag, kann vorher noch eine Zwiebel dünsten und alles zusammen auf einem Teller anrichten.

Tipp: Eine zweite Füllung finde ich noch absolut lecker. Hierfür werden Kartoffeln gekocht und gestampft, mit Sauerrahm und Petersilie sowie Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Ihr könnt hier alles verwenden, was schmeckt, egal ob süß oder herzhaft.

Diese Rezepte aus verschiedenen Ländern könnten euch auch gefallen: Internationales

Viel Freude beim Nachkochen,

eure Karin