

ZUTATEN:

250 g Weizenmehl
50 g Kartoffelstärke
30 g Butter (zerlassen)
1 Ei (L)
100 ml Wasser (lauwarm nach Bedarf)
5 Kartoffeln (mehlig, mittelgroß)
200 g Frischkäse
0,5 TL Salz, 2 Prisen Pfeffer
1 Zwiebel (optional)
100 g Speck (durchwachsen)



PIEROGI

ZUBEREITUNG:

Füllung: Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einen Topf voll Wasser legen, salzen und zum kochen bringen. Dann die Hitze etwas reduzieren und die Kartoffeln etwa 15 Minuten weiterkochen lassen. Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Den Frischkäse beimengen, die Masse verrühren, gut salzen und pfeffern.

Teig: Das Weizenmehl, das Kartoffelmehl und die zerlassene Butter gleichmäßig verrühren. Das Ei hinzufügen und kräftig durchkneten bis der Teig nicht mehr klebt. Hat er noch nicht die gewünschte, elastische Konsistenz, kann man etwas Wasser dazu mischen. Den fertigen Teig kreisrund mit einem Durchmesser von etwa 5 cm ausstechen.

Ein EL Füllung in der Mitte der kreisrunden Teiglinge geben und diese in der Mitte zum Halbkreis einklappen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Einen Topf mit Wasser befüllen, salzen und am Herd zum Kochen bringen. Die Pierogi in den Topf mit Wasser geben und sie solange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten).

Anrichten: Die Zwiebel und den Speck fein schneiden. Beides in einer Pfanne mit einem Schuss Öl anbraten. Die Pierogi gemeinsam mit dem gebratenen Speck und den Zwiebeln servieren.

GUTEN APPETIT!

