

## Polnische Pierogi

(Rezept für 4 Personen)

500g Mehl  
3 EL Sonnenblumenöl  
200ml Wasser  
1 Ei  
500g Bröseltopfen  
500g Kartoffel (mehlig)  
3 Zwiebeln  
Salz

1 Becher Sauerrahm  
4 EL Speckwürfel



Mehl, Ei, Wasser und Sonnenblumenöl in mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn der Teig zu trocken oder zu feucht ist, mehr Wasser bzw. Mehl hinzugeben.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Die Kartoffeln weich kochen.

Die gekochten Kartoffeln schälen und pressen.

Zwiebeln hacken und in einer Pfanne goldbraun rösten.

Geröstete Zwiebeln und den Topfen unter die gepressten Kartoffeln mischen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen.

Mit einem Glas Kreise aus dem Teig stechen. Den restlichen Teig wieder zusammen kneten und erneut ausrollen.

Kleine Häufchen von der Masse auf die untere Hälfte der Kreise setzen.

Den Teig zusammenklappen und mit den Fingern gut verschließen. Mit einer Gabel noch einmal leicht den Rand festdrücken. Die fertigen Pierogi auf einen bemehlten Teller legen.

Die Pierogi in kochendes Salzwasser geben und vorsichtig umrühren. Nach etwa 5 bis 10 Minuten, wenn sie an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Die Pierogi mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasser nehmen.

Die Pierogi am Teller anrichten. Mit einem Löffel Sauerrahm und ein paar gebratenen Speckwürfel schmecken sie noch besser. (Alex Stranig, 2016)