

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Pierogi Ruskie

**Koch: Max Stiegl**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 300 g Mehl (glatt)
- 150 ml warmes Wasser
- 1 Ei
- Salz
- 1 runder Ausstecher (Ø 8 cm)

Für die Fülle

- 250 g Kartoffeln (mehlig)
- 200 g Topfen
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Zum Anbraten

- 100 g Butter
- 1 Zwiebel

Für die Garnitur

- Sauerrahm
- frischer Schnittlauch (Hinweis: Schnittlauch wird nur in der Sendung verwendet, in Polen eigentlich OHNE)

### Zubereitung

1. Für die Pierogi zuerst einen Teig herstellen. Hierfür das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, mittig eine Mulde machen und das warme Wasser, das Ei und eine Prise Salz hineingeben. Dann mit den Händen von außen nach innen arbeiten und einen kompakten Teig kneten.

2. Für die Fülle die Kartoffeln in einem Topf in reichlich Salzwasser weichkochen, danach schälen und grob stampfen. Die gestampften Kartoffeln anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Topfen vermengen. Eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter leicht bräunen, danach zur Kartoffel-Masse geben und die Fülle mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Nun den Teig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit dem Ausstecher Kreise ausstechen und diese mit etwas Kartoffel-Fülle füllen, halbmondförmig zusammenklappen und mit den Fingern verschließen.

4. Die Pierogi in einem Topf in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, danach herausnehmen und gemeinsam mit kleingeschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne in reichlich zerlassener Butter schwenken.

5. Zum Schluss die Pierogi kreisförmig auf einem flachen Teller anrichten und mit Sauerrahm und noch etwas zerlassener Butter garnieren. Je nach Belieben kann auch etwas feingeschnittener Schnittlauch darauf gegeben werden – das ist jedoch in Polen nicht üblich!