

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Juraj Melicher



Pierogi - Piroggen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung

Koch: Julian Kutos

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Weizenmehl (Type 550 / W700 glatt)
1 schwacher TL Salz
200 ml Wasser (davon 150 ml kochend)
1 EL Pflanzenöl

Für die Füllung:

500 g mildes, rohes (möglichst unpasteurisiertes) Sauerkraut
2 Lorbeerblätter
Salz
200 g braune oder weiße Champignons
1 kleine Zwiebel
3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Pilzpulver (Steinpilze oder gemischt)
Weißer Pfeffer

Zum Schwenken:

2 Zwiebeln
4 EL Sonnenblumenöl
½ Bund Petersilie

Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel mit einer Gabel vermischen. 150 ml kochendes Wasser rasch einrühren, dann 50 ml kaltes Wasser und das Öl untermischen. Den Teig 2–3 Minuten mit der Hand zu einem glatten Teig kneten, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung das Sauerkraut mit wenig Wasser, Lorbeerblättern und eventuell etwas Salz etwa 20 Minuten weich dünsten. Danach in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und die Lorbeerblätter entfernen. Das Sauerkraut kräftig ausdrücken und fein hacken.

Pilze putzen und fein hacken. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in heißem Öl anschwitzen. Pilze hinzufügen und 2–3 Minuten braten, bis sie weich sind. Sauerkraut und Pilzpulver einrühren, gut vermengen und mit Salz und weißem Pfeffer kräftig abschmecken. Die Masse anschließend in einer Schüssel abkühlen lassen.

Für das Schwenken die Zwiebeln schälen, grob würfeln und in heißem Öl bei mittlerer Hitze goldbraun schmoren, leicht salzen und beiseitestellen. Petersilie waschen, trocknen, Blätter abzupfen und grob hacken.

Den Teig vierteln, drei Teile abdecken. Ein Viertel auf bemehlter Fläche etwa 2 mm dünn ausrollen und Kreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Jeweils 1 TL Füllung daraufsetzen, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Falls nötig, die Ränder leicht mit Wasser befeuchten.

Die Pierogi in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser 2–3 Minuten garen, bis sie weich und leicht durchscheinend sind. Herausnehmen, abtropfen lassen und in der Pfanne mit den Zwiebeln schwenken. Mit Petersilie und grob geschrotetem weißen Pfeffer bestreuen und sofort servieren.