

Piroggen – Polnische Teigtaschen

Gefüllte Teigtaschen, wie gebratene Maultaschen, Tortellini oder asiatische Dumplings, gibt es überall. So auch in der polnischen Küche, die mit Piroggen aufwartet. Diese sind, im Gegensatz zu anderen slawischen Piroggen, nicht mit Fleisch, sondern mit Kartoffeln und Twaróg (eine Art Quark) gefüllt. Nach dem Kochen werden sie noch in etwas Öl oder Butter geschwenkt und serviert. Da man den polnischen Quark hierzulande kaum bekommt, kann man auch Schichtkäse verwenden.

Unser Tipp: Spart bei der Füllung nicht an Gewürzen, da die Kartoffeln und der Nudelteig sehr viel davon schlucken.

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
- Salz
- 2 Eier
- 100 ml Wasser

Für die Füllung

- 2 Zwiebeln
- 700 g Kartoffeln
- 500 g Schichtkäse
- Salz
- Pfeffer

Zum Braten

- 1 Zwiebel
- 1 TL Butter
- 4 Streifen Speck
- 6 Blätter Salbei



Zubereitung

Schritt 1

Zuerst bereiten wir den Teig für unsere Piroggen vor. Dazu sieben wir das Mehl in eine große Schüssel, streuen Salz hinein und schlagen dann die Eier hinzu. Nun verkneten wir die Zutaten mit gut 100 ml Wasser zu einem festen Teig, den wir anschließend in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Schritt 2

Während der Teig kühlt, bereiten wir die Füllung vor. Dazu schälen wir die Zwiebeln und die Kartoffeln und schneiden beides in Stücke. Anschließend geben wir die Kartoffeln mit ausreichend Salzwasser in einen Topf und kochen sie gar.

Schritt 3

Wenn die Kartoffeln fertig sind, geben wir sie zusammen mit dem Schichtkäse in eine Schüssel, würzen alles gut mit Salz und Pfeffer und stampfen es zu einer homogenen Masse.

Schritt 4

Wir holen den Nudelteig nun aus dem Kühlschrank und rollen ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Jetzt schnappen wir uns einen Keksausstecher oder eine Schüssel mit ungefähr 10 cm Durchmesser und stechen die einzelnen Piroggen aus. Danach kneten wir den übrigen Teig wieder zusammen, rollen ihn wieder aus und stechen wieder Teigtaschen aus, bis der Teig aufgebraucht ist.

Schritt 5

Nach dem Ausstechen erhitzen wir ausreichend Wasser in einem Topf und salzen es. Nun geben wir jeweils einen Klecks der Füllung (ungefähr 1 Teelöffel) auf den Teig und formen daraus die typischen Teigtaschen. Dazu müssen wir nur die eine Seite des Teigs über die Füllung legen und dann bündig auf der anderen Seite festdrücken. Anschließend geben wir sie in den Topf mit Salzwasser und kochen sie darin gar. Den Garpunkt erkennt man, wenn die Piroggen oben schwimmen.

Schritt 6

Nun schöpfen wir die Teigtaschen der polnischen Küche mit einem Schaumlöffel ab und geben sie kurz auf ein Küchentuch zum Abtropfen. Danach zerlassen wir die Butter zum Braten in einer Pfanne, schälen und hacken die Zwiebel und schwitzen sie an. Dazu geben wir dann die Piroggen, sowie den klein geschnittenen Speck und die Salbeiblätter und braten alles zusammen an. Nun müssen wir sie nur noch mit etwas frischem Pfeffer bestreuen, auf Tellern verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Sernik – Polnischer Käsekuchen

Käsekuchen ist nicht gleich Käsekuchen! Das zeigt auch diese köstliche Variante aus Polen. Sernik überzeugt insbesondere mit Rosinen und Zitronensaft

Zutaten für 12 Stücke:

- 200 g + 1 EL Mehl
- 180 g Zucker
-
- 2 Prisen Salz
- 100 g kalte Butter
- 4 Eier
- 100 g Rosinen
- 500 g Magerquark
- 50 g Sahne
- 30 g flüssige Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb
- Mehl zum Arbeiten
- Fett für Form



Zubereitungszeit:

ca. 35 Minuten (zzgl. Backzeit)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform fetten.

Für den Teig 200 g Mehl mit 60 g Zucker und einer Prise Salz mischen. Kalte Butter in Stückchen schneiden und ein Ei zugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auslegen und dabei einen Rand formen – kühl stellen.

Für den Belag drei Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Den gut abgetropften Quark, Sahne, Butter, Zitronensaft sowie -abrieb und das Mehl unterrühren. Die Rosinen zusammen mit dem Eischnee unterheben.

Die Masse in die Form einfüllen und glattstreichen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe), gegebenenfalls mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird. In der Form auskühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.