

# Pierogi ruskie – Piroggen mit Käse-Kartoffelfüllung

---

## Zutaten

für den Teig

- 2 Glas Mehl
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- 3/5 Glas warmes Wasser
- 1 Prise Salz

für die Füllung

- 200g Quark
- 200 g Kartoffeln
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 50 g Schmalz
- 1 Zwiebel

## Zubereitung

### Die Füllung

Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen. Den Schichtkäse zusammen mit den gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die Schüssel pressen und die Eigelbe hinzugeben. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und auf dem Schmalz in der Pfanne goldbraun braten. Die goldgelben Zwiebelwürfel in die Schüssel geben, salzen und den Brei gut verrühren. Fertig ist die Käse-Kartoffelfüllung.

### Der Teig

Alle Zutaten für den Teig in einen Schüssel geben und zu einem Teig verrühren. Der Teig sollte sich leicht kneten lassen, falls er zu trocken ist, kann man noch ein wenig warmes Wasser zufügen. Wenn der Teig fertig ist teilt man ihn in kleinere Teile um das Ausrollen zu vereinfachen. Zum Ausrollen bestäubt man eine ebene Fläche (z.B. die Arbeitsplatte) mit Mehl, legt einen Teil des Teigs auf die bestäubte Fläche und rollt ihn mit einem Nudelholz auf eine Dicke von nicht mehr als 1,5 mm aus. Aus dem ausgerollten Teig stantzt man mit dem Rand eines Glases Kreise aus. In die Mitte der Kreise legt man kleinen Portionen der Füllung (aber nicht zu viel weil die Füllung sonst beim Falten aus der Pirogge herausquillt). Die Teigkreise in der Mitte falten und die Ränder mit den Fingern zusammenpressen. Den, nach dem Ausstanzen, übrigen Teig wieder zu einer Kugel kneten und erneut ausrollen, bis der Teig aufgebraucht ist. Mit den übrigen Teilen des Teigs genauso verfahren. Wenn die Piroggen fertig sind, wird Wasser in einem großen Topf aufgekocht, in das 1 Esslöffel Salz und 2-3 Esslöffel Öl dazugegeben werden. Dann die Temperatur verringern, so dass das Wasser nur noch leicht köchelt. Dann legt man die Piroggen, eine nach der anderen, portionsweise, ins Wasser, damit sie nicht zusammenkleben. Zuerst gehen die Piroggen im Topf unter. Wenn sie nach einiger Zeit (ein paar Minuten) wieder auftauchen, können sie etwa 10 Sekunden später aus dem Wasser genommen werden. Nachdem alle Piroggen aus dem Wasser geholt wurden, kann die nächste Portion ins Wasser.

Gutes Gelingen und Smacznego! – Guten Appetit!