



Polnische Piroggen: Original-Rezept für Kartoffelteigtaschen

Zutaten Piroggen

- 5 Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 250 g Kartoffelmehl
- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Ei
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel
- 200 g Frischkäse
- 100 g Speck
- Salz & Pfeffer

Zutaten Apfelsauerkraut

- 500 g Sauerkraut
- 150 g Apfelmus
- 150 ml Apfelsaft
- 2 Zwiebeln
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Butterschmalz

Zutaten Rote-Beete-Creme

- 4 Rote Beete
- 200 g Crème Fraîche
- 1 El Apfelessig
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Für das Apfelsauerkraut: die gewürfelte Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten. Das Sauerkraut in den Topf geben und erhitzen, mit Apfelsaft ablöschen. Nach kurzem Einköcheln das Apfelmus und die Gewürze hinzufügen und alles bei niedriger Hitze mindestens 30 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Piroggi-Füllung: die 5 Kartoffeln waschen, schälen und kochen. Die gekochten Kartoffeln, wenn Sie gar sind durch ein Sieb abschütten, in eine Schüssel pressen und kurz etwas ausdampfen lassen.

Die Zwiebel schälen, kleinschneiden und in einer Pfanne glasig dünsten. Dann die gedünstete Zwiebel mit dem Frischkäse vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Für die Piroggi: die Butter schmelzen. Zusammen mit Mehl, Kartoffelmehl, dem Ei, eine Prise Salz und etwas Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig dünn ausrollen und runde Teigplatten von etwa 5 cm Durchmesser ausstechen. Ca. einen Esslöffel Füllung darauf geben, zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

In einem Topf mit Salzwasser vorsichtig kochen und anschließend in der Pfanne braten.

Für die Rote-Beete-Creme: Die Beeten lange fein mixen. Apelessig, Salz und Pfeffer hinzufügen und die Crème Fraîche unterheben.

Zum Schluss alles auf einem Teller anrichten. Beginnend mit dem Apfelsauerkraut, anschließend die Piroggi rund herum legen und dazwischen die Rote-Bete-Creme tupfen.

auf dem Teller anrichten. Die Zitronen-Ricotta-Creme oben auf Verteilen, etwas Pesto dazu und mit frischen Kräutern ausschmücken.