

# Polnische Sauerkraut - Pilz Piroggen



- **Küche:**Polnisch
- **Gang:**Abendessen, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
  
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Piroggen sind ein polnisches Nationalgericht, das in unzähligen Varianten zubereitet werden kann. Generell ist sowohl die Füllung als auch die anschließende Zubereitung sehr variabel und variiert von Region zu Region. (siehe zum Beispiel gebackene Piroggen mit Quark-Füllung)  
Sie ähneln deutschen Teigtaschen bzw. kleinen Suppenmaultaschen, die viele aus Baden-Württemberg kennen.

Polnische Piroggen mit einer Füllung aus Sauerkraut und frischen oder getrockneten Pilzen sind wohl der „Klassiker“. Sie können sie kochen oder in der Pfanne braten und mit flüssiger Butter oder saurer Sahne servieren.

## Zutaten

- **Für den Teig:**  
375 g Mehl von Typ 405, gesiebt

- 3 EL Weißwein
- 2 ganze Eier
- 1 EL Öl
- ½ TL Salz
- 60 ml kaltes Wasser
- **Für die Füllung:**
  - 150 g Waldpilze oder Champignons, gesäubert, klein gewürfelt
  - 80 g durchwachsener Speck, gewürfelt
  - 200 g Weinsauerkraut, gut ausgedrückt
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 1 EL Butterschmalz
  - 3 EL Butter
  - In einem Laschentebeutel:
    - 2 Nelken, 3 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 5 - 6 Pfefferkörner, 2 Zweige Thymian
  - 1 Eiweiß mit 1 EL Wasser verschlagen
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
  - 40 g Butter zum Braten
  - Saure Sahne oder Schmand

## Zubereitungsart

### Schritt1

#### Der Teig:

Das Mehl, Salz, die Eier, das Öl und 60 ml Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie gehüllt 2 min. in den Kühlschrank legen.

### Schritt2

#### Die Füllung:

In der Zwischenzeit den Speck in Butterschmalz auslassen, dann die Zwiebelwürfel kurz mit anschwitzen.

Mit dem Weißwein aufgießen, das Gewürzsäckchen hinzufügen und 10 min. köcheln lassen. Danach möglichst trocken auf einem Küchensieb ablaufen lassen, eventuell ausdrücken, Gewürzsäckchen entfernen.

### Schritt3

In einer Stielpfanne die Pilzwürfel in Butter anbraten, Thymian unterschwenken, salzen, pfeffern und unter das Sauerkraut mischen.

### Schritt4

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einem Ausstecher oder Wasserglas 7 - 8 cm große Plätzchen ausstechen.

Die Ränder mit etwas Eiweiß bestreichen.

### Schritt5

In die Mitte jeweils einen gehäuften Teelöffel Füllung geben. (Ohne an den mit Eiweiß bestrichenen

Rand zu kommen)

Zu Halbmonden überklappen, die Ränder mit einer Tischgabel fest drücken.

### **Schritt6**

Vorsichtig in siedendes Salzwasser geben, 2 - 3 min. köcheln lassen.

Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchentrepp trocken laufen lassen.

In brauner Butter goldbraun braten und mit saurer Sahne oder Schmand servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood, Gemüsegerichte, Kalte Vorspeisen, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Warme Vorspeisen **Zutaten:** Butter, Champignons, eier, Mehl, Öl, Pfeffer, Sahne, Salz, Weißwein, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/polnische-piroggen/>