

## Piroggen - Polnische - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen, Land, Polen

Zutaten für: 1 Portionen

		Pierogi z kapusta i grzybami
500	Gramm	Weißkohl
500	Gramm	Sauerkraut
200	Gramm	Pilze, getrocknete
50	Gramm	Zwiebel(n), fein gewürfelt
		Salz
		Pfeffer
350	Gramm	Mehl
1		Ei(er)
1/4	Ltr.	Wasser

### Anleitung:

Den Weißkohl auf einer Reibe in Streifen reiben. Mit dem Sauerkraut und den Pilzen vermischen und in wenig Wasser gar kochen. Die Zwiebel in ein wenig Öl glasig braten und hinzufügen. Abkühlen lassen. Füllung mit Hilfe eines Baumwolltuchs auspressen und von der Flüssigkeit befreien. Den Teig für die Piroggen zubereiten: Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und in der Mitte eine Kuhle formen. Das Ei hineinschlagen und das Wasser darübergießen. Salz und Pfeffer untergeben und den Teig langsam aber gründlich durchkneten. Ist am Anfang sehr klebrig, aber je länger man es knetet desto besser löst es sich. Den Teig etwas ruhen lassen (ca. 15 Min.), danach dünn ausrollen und mit einem Glas oder Ausstecher runde Kreise mit einem Durchmesser ca. 5 cm ausstechen. In die Mitte ca. 1 TL von der Füllung geben und zusammenfalten. Die Ränder gut festdrücken - aber aufpassen, dass nichts von der Füllung dazwischen kommt, sonst fallen sie auseinander. In kochendes, gesalzenes Wasser geben. Wenn sie nach oben schwimmen noch ca. 2 Minuten weiterkochen, dann aus dem Wasser holen und entweder sofort servieren oder abkühlen lassen. Später in zerlassener Butter mit etwas Paniermehl anbraten.

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal