

Piroggen mit Quarkfüllung

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 6 Portionen

		Wie Maultaschen!
1	kg	Mehl
400	ml	Wasser
100	ml	Milch
3	Pack.	Quark, bzw. trockener Schichtkäse
2		Ei(er)
3		Eigelb
3	Bund	Schnittlauch
2		Zwiebel(n), gerieben
500	Gramm	Kartoffeln, gekocht und zerstampft
4		Knoblauchzehe(n)
		Salz und Pfeffer
		Fondor
200	Gramm	Speck, (Bauchspeck)
400	Gramm	Saure Sahne
		Fett

Anleitung:

Das Mehl mit Wasser und Milch zu einem festen, elastischen, nicht mehr klebrigem Teig verkneten, bei Bedarf mehr Mehl dazu geben. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Quark in ein Geschirrtuch füllen und entweder über Nacht über die Spüle hängen oder auswringen, damit er trocken ist. Schichtkäse ist von vorne herein trocken genug. Die Kartoffeln und Zwiebeln zum Quark geben. Die Eier, die Eigelb und den gehackten Schnittlauch ebenfalls unterrühren und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Fondor abschmecken. Den Teig nochmals durchkneten und eventuell die Konsistenz noch mal durch Zugabe von Mehl optimieren. Den Teig in 24 gleich große Kugeln formen. Jede Kugel zu einem fast durchsichtigen Fladen ausrollen. Vorsicht, er darf keine Löcher bekommen oder reißen. Je ca. 2 EL Füllung auf die Fladen geben, die Fladen vorsichtig zuklappen und die Ränder festdrücken, damit die Füllung nicht austreten kann. Die Piroggen in einem großen breiten Kochtopf mit gut gesalzenem Wasser einmal aufkochen lassen und ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme gar ziehen lassen, nicht kochen! Sie sind fertig wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Den Speck in nicht zu kleine Stücke schneiden und im Fett in der Pfanne ausbraten. Über die gekochten Piroggen gießen und mit reichlich saurer Sahne servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig