

Piroggen mit Kartoffeln, Pilzen und Sauerkraut

Für zwei Personen

Für den Piroggen-Teig:

200 g gemahl. Hartweizengrieß 50 g Mehl, 405 2 Eier
Salz

Für die Kartoffelfüllung:

2 mehligk. Kartoffeln 250 g Quark, 20% $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz

Für die Sauerkrautfüllung:

150 g Sauerkraut 1 Zwiebel 50 g Frischkäse
1 TL Mehl Öl Salz, Pfeffer

Für die Pilzfüllung:

200 g Champignons 1 Zwiebel 50 g Frischkäse

Für die Piroggen:

1 Zwiebel 1 Ei $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
200 ml Gemüsefond 1 Zweig Majoran 1 Zweig Oregano
2 EL Mehl 1 EL Butter

Für den Piroggen-Teig:

Die Eier trennen. Aus 120 g Hartweizengrieß, einem Eigelb und 100 ml lauwarmem Wasser einen Teig zuerst mit dem Knethaken und danach von Hand kneten. Im Gefrierfach 5 min. abkühlen lassen. Den Teig in 3 Teile aufteilen und jeweils dünn ausrollen.

Für die Kartoffelfüllung:

Kartoffel schälen und klein schneiden, in Salzwasser 10 min. kochen.

Aus dem Wasser nehmen und abdampfen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln stampfen und mit dem Quark vermengen. Schnittlauch abbrausen und klein hacken. In die Kartoffelmasse hineingeben und die Füllung mit Salz abschmecken.

Für die Sauerkrautfüllung:

Zwiebeln abziehen und klein hacken. Sauerkraut mit Zwiebeln in der Pfanne in Öl anbraten. Salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Sauerkraut-Zwiebel-Mischung mit Frischkäse vermengen.

Für die Pilzfüllung:

Champignons putzen und kleinhacken. Zwiebeln in der Pfanne anbraten. Mit Frischkäse vermengen.

Für die Piroggen:

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffelmasse, die Sauerkrautmasse und die Pilzmasse auf dem ausgewellten Teig verteilen und zusammenklappen. Ei trennen und die Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Mit einer Tasse rund ausstechen und in siedendem Salzwasser 4 min ziehen lassen.

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Schnittlauch abbrausen und klein hacken. Zwiebel, Schnittlauch, Majoran und Oregano in eine Pfanne mit Butter geben und darin leicht bräunen. Mehl darüber geben und mit ein wenig Gemüsefond ablöschen. Die Piroggen kurz darin schwenken. Kräuter zum Schluss entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Bolz am 04. Dezember 2019