

Piroggen mit Sauerkraut Füllung

Teig (Originalrezept aus Polen):

3 Gläser Mehl

1 Ei

0,5 - 3/4 Tasse heißes Wasser

Prise Salz

Füllung:

500 g Sauerkraut

3-4 getrocknete Pilze - am besten Steinpilze

2 Schalotten

Ingwer, Kümmel, Bockshornkleesamen, Salz, Pfeffer

Öl

Die getrockneten Pilze am Abend vorher in Wasser einweichen und bei Bedarf im Einweichwasser weichkochen.

Das Sauerkraut mit den Gewürzen in wenig Wasser weich kochen, Flüssigkeit abgießen und klein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die gewürfelten Schalotten glasig werden lassen, dann die klein geschnittenen Pilze und das Sauerkraut hinzufügen und so lange dünsten, bis noch vorhandene Flüssigkeit verdampft ist. Nochmals abschmecken und in den Kühlschrank stellen.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Aufgeschlagenes Ei, Salz und heißes Wasser in eine Mulde in der Mitte geben. Nach und nach das Mehl vom Rand her mit reinrühren und dann das übrige Mehl unter den Teig kneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen, dann ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Auf die Hälfte einen Löffel Füllung geben, die andere Hälfte darüber klappen und die Ränder fest zusammendrücken. Die fertigen Piroggen können vor dem Kochen mit Öl bestrichen werden, damit sie nicht austrocknen.

Dann in kochendem Salzwasser 6-10 Minuten garen (abhängig von der Dicke des Teiges), abtropfen lassen und mit Creme fraîche servieren.