

Pierogi ruskie



vegetarisch

kleinkindtauglich

Thermomix

Polnische Teigtaschen mit einer Füllung aus Kartoffeln und Schichtkäse

Mein Name ist Magdalena, ich bin verheiratet und gemeinsam haben wir eine wundervolle Tochter. Das Kochen ist meine große Leidenschaft und ich liebe es neue Rezepte aus allen möglichen Themengebieten nach zu kochen.

Meine Mutter kommt ursprünglich aus Zielona Gora (Grünberg) in Polen. Somit bin ich mit der polnischen Küche aufgewachsen und esse die Gerichte auch heute noch für mein Leben gern. Sie sagte immer: „Schreib dir die Rezepte auf, dann hast du sie noch, wenn ich eines Tages nicht mehr da bin.“ Diesen Rat habe ich beherzigt und daraus entstand die Idee meines ersten Kochheftes [Polnische Küche - leicht gekocht](#).

Bevor ich dies Kochheft geschrieben hatte, habe ich mich nie selbst an die Polnische Küche heran getraut, denn ich dachte immer, dass diese Gerichte schwierig und kompliziert nach zu kochen seien. Meine Babcia (Oma) und meine Mutter haben in der Regel mit „Tassen“ und „Händen“ anstatt mit „Millilitern“ und „Gramm“ gekocht, was das Vorhaben nicht gerade einfacher erscheinen lies. Als ich jedoch mit den Vorbereitungen für mein Kochheft begann, merkte ich früh, dass die polnische Küche gar nicht so schwierig war, wie ich dachte.

Ich bin stolze Besitzerin eines Thermomix®, benutze diesen bei meinen Rezepten jedoch lediglich zur Unterstützung. In meinem Rezeptheft ist die Zubereitung der Gerichte deshalb sowohl mit, als auch ohne Thermomix® beschrieben, so dass du den Thermomix® nicht zwingend benötigst.

Damit du einen kleinen Einblick in mein Kochheft gewinnen kannst, möchte ich dir an dieser Stelle einen Klassiker der Polnischen Küche vorstellen. Die - nicht nur in Polen - sehr beliebten

Pierogi sind Teigtaschen, die es mit verschiedenen Füllungen gibt. In meinem Kochheft findest du zwei Rezepte mit verschiedenen Füllungen. Zum Einen die klassisch herzhaft Variante mit einer Füllung aus Kartoffeln und Schichtkäse, die Pierogi ruskie, zum Anderen die Pierogi na slodko. Dabei handelt es sich um Pierogi mit einer süßen Füllung aus Zwetschgen, garniert mit einer leckeren süßen Soße.

Heute möchte ich euch das Rezept mit Kartoffeln und Schichtkäse verraten:

Zutaten für ca. 40 Stück:

- **Füllung**
- 500 g Kartoffeln
- 250 g Twarog oder Schichtkäse
- 1 Zwiebel
- je 1/2 TL Salz, Paprikagewürz und Pfeffer
- 500 g Wasser + 1 TL Salz
- 1 EL Öl
- **Teig**
- 550 g Weizenmehl + 3 Eigelb
- 200 g heißes Wasser
- 15 g Sonnenblumenöl
- **weitere Zutaten**
- Wasser und Salz zum Kochen
- 1 Zwiebel

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 65 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitung der Füllung

1. 500 g Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Kartoffeln hinzufügen - ca. 25 Min. kochen bis sie weich sind (**TM: 25 Min./Varoma/Stufe 1**) - **umfüllen**
2. Kartoffeln mit Kartoffelstampfer stampfen
3. Zwiebel würfeln, im Öl anbraten und zu den Kartoffeln geben
4. Schichtkäse mit einem Küchenpapier abtupfen und zu den Kartoffeln geben
5. Gewürze hinzufügen und mit einer Gabel vermengen - beiseite stellen

Zubereitung des Teiges und Fertigstellung

1. Auf der Arbeitsfläche eine Mulde aus Weizenmehl formen. Wasser, Öl und Eigelb hineingeben. Den Teig mit den Händen kneten bis eine homogene Masse entsteht (**TM: Alle Zutaten im Mixtopf 1 Min./Knetstufe**)
2. Teig zu einer Kugel formen, umfüllen und mit Geschirrtuch bedeckt 30 Min. ruhen lassen
3. Ein Viertel des Teiges entnehmen (den restlichen Teig weiter bedeckt lassen) und ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit Hilfe einer Tasse Kreise ausstechen und jeweils 1 TL Füllung in die Mitte legen Kreise zur Hälfte umklappen - Enden zusammendrücken
4. Pierogi mit Abstand voneinander auf ein sauberes, bemehltes Geschirrtuch legen
5. Salzwasser zum Kochen bringen, Pierogi hinzugeben und 10-15 Min. köcheln lassen - mit Schaumlöffel herausnehmen
6. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pierogi darin von beiden Seite goldbraun braten. Gewürfelte Zwiebel hinzufügen und kurz mitbraten

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Ich hoffe, dass euch dieses Rezept gefällt und freue mich, wenn ihr mich auf [Instagram](#) oder [Facebook](#) besucht.

Herzliche Grüße, Magdalena