

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 08.11.2021

Piroggen mit Kartoffel-Quark-Füllung und Sauerkraut

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

350 g Weizenmehl
150 ml Wasser, warm
0,5 TL Salz
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Butter

Für die Füllung

500 g Kartoffeln, mehligkochend
1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
1 EL Sonnenblumenöl
250 g Quark, 20 % Fett
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für das Sauerkraut

1 Zwiebel
1 EL Sonnenblumenöl
300 g Sauerkraut
1 TL Zucker
50 ml Gemüsebrühe
100 g Trauben, kernlos
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Apfelessig
1 EL Kürbiskerne

Zubereitung

1. **Für den Teig** Mehl, Wasser, Salz und Öl in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. **Für die Füllung** Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden.
3. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Herausnehmen, auf einen Teller geben.
5. Kartoffeln durch eine Presse drücken und zu den Zwiebeln geben. Quark sowie Schnittlauch zugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen und Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. Die Teigländer mit etwas Wasser bestreichen. Jeweils auf eine Hälfte des Teigkreises 1 Teelöffel Füllung geben und überklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken. Teigtaschen abgedeckt kühl stellen.
7. **Für das Kraut** Zwiebel abziehen. Trauben abbrausen und halbieren.
8. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten und leicht bräunen. Sauerkraut und Trauben ebenfalls in die Pfanne geben und mit Zucker bestreuen. Unter Rühren 2–3 Minuten karamellisieren lassen.
9. Gemüsebrühe unterrühren und etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
10. Kürbiskerne in der Pfanne ohne zusätzliches Öl rösten, herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken.
11. **Die Teigtaschen** in reichlich siedendem Salzwasser ca. 6 Minuten gar ziehen lassen, bis die Piroggen an die Oberfläche steigen. Piroggen herausnehmen und abtropfen lassen.
12. Butter der Pfanne erhitzen. Die Piroggen darin rundherum ca. 2 Minuten schwenken.
13. Piroggen und Sauerkraut anrichten. Mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.