

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 09.10.2023

Piroggen mit Pilz-Kartoffel-Füllung und Spitzkohl

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

200 g Kartoffeln, mehligkochend
200 g Pilze, z. B. Champignons, Kräuterseitlinge
1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
1 EL Sonnenblumenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Spitzkohl

500 g Spitzkohl
etwas Salz
2 EL Butter
2 EL Zucker, braun
2 EL Balsamessig, hell
50 ml Gemüsebrühe
etwas Pfeffer
4 Wacholderkörner
0,5 Bund Petersilie

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. Pilze putzen und fein würfeln. 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. Pilze zugeben und weitere ca. 5-7 Minuten dünsten.
5. Pilz-Zwiebel-Mix herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.
6. Kartoffeln durch eine Presse, in eine Schale drücken. Zwiebel-Pilz-Mix und Schnittlauch zugeben. und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen und Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen.
8. 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.
9. **Inzwischen den Spitzkohl** putzen, abbrausen und vierteln. Strunk und dicke Blattrippen ausschneiden. Kohl in Streifen schneiden.
10. Butter in einem Topf erhitzen. Zucker zugeben leicht karamellisieren lassen. Essig, Brühe, Salz, Pfeffer, Wacholderkörner, Lorbeerblatt und den Kohl zufügen. Zugedeckt ca. 8-10 Minuten schmoren.
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. **Für den Spitzkohl** Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden und zum Spitzkohl geben.
14. Piroggen und Kohl anrichten und servieren.