

## Pierogi, polnische Teigtaschen



Für die Pilz-Fülle (ca. 10 Pierogi): 125 g Champignons putzen und klein schneiden, mit etwas Knoblauch und etwas Lauch in Olivenöl anrösten. Mit frischem Majoran, Salz und frischem Pfeffer würzen.

Für die Lachs-Fülle (ca. 10 Pierogi): 50 g Räucherlachs in kleine Stücke schneiden, mit 30 g Frischkäse verrühren. Mit Dille (2 Stiele), frischem weißen Pfeffer und etwas Salz abschmecken.

Für die Fleisch-Fülle (ca. 10 Pierogi): 150 g Faschiertes mit 1 kleinen, fein gehackten Zwiebel anrösten, salzen und pfeffern.

Alles vorm Füllen in die Teigtaschen gut auskühlen lassen.

### Zutaten für ca. 30 Teigtaschen

360 g Universalmehl  
1/2 TL Salz  
180 ml kochendes Wasser  
60 ml kaltes Wasser  
1/2 TL Olivenöl

### Zubereitung

360 g **Universalmehl** mit 1/2 TL **Salz** und 180 ml **kochendem Wasser** gut mit einer Gabel abrühren und alle Klumpen auflösen. Die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken und 5 Minuten rasten lassen. Danach 60 ml **kaltes Wasser** hinzufügen und wieder gut verrühren. Wieder zudecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Nach der kurzen Pause 1/2 TL **Olivenöl** in den Teig gut und kräftig einkneten, bis er schön seidigweich und elastisch ist. Das dauert etwa 5 bis 10 Minuten.

Den Teig auf einem leicht bemehlten Schneidbrett etwa 2 bis 3 Millimeter dünn ausrollen. Darauf achten, dass die Oberseite des Teiges nicht zu mehlig wird, sonst haften die Taschen später nicht.

Mit Hilfe eines Glases (9 cm Durchmesser) Kreise ausstechen, in der Mitte ein kleines Löffel von der Fülle setzen und vorsichtig zu Teigtaschen zusammenklappen. Mit der Gabel die Seiten festdrücken.



Die Pierogi am bemehlten Brett liegen lassen und die Oberfläche etwas bestäuben, sodass sie bis zur Weiterverarbeitung nicht kleben bleiben. So lassen sich die Teigtaschen aber auch gut vorbereiten, zum Beispiel am Vorabend. Einfach mit einem frischen Geschirrtuch zudecken und kühl stellen.

Die Teigtaschen schmecken am besten, wenn sie ganz frisch zubereitet werden. Dazu ausreichend Wasser mit einer kräftigen Prise Salz zum Kochen bringen. Die Pierogi ein paar Minuten lang kochen lassen, mit einer Schöpfkelle vorsichtig herausheben, abtropfen lassen und servieren. Wer mag, schwenkt die Tascherl noch kurz in gebräunter **Butter**.

Wir servieren unsere Pierogi mit frischer **Petersilie** und einer kräftigen Portion **Röstzwiebel**. Dazu einfach Zwiebel in grobe Stücke schneiden, in Mehl schwenken und in Pflanzenöl goldbraun rösten.



Gutes Gelingen!