



**Klaus Bolz**

## **Polen: Dreierlei Piroggen mit Kartoffeln, Pilzen und Sauerkraut**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Piroggen-Teig**

200 g doppelt gemahlener  
Hartweizengrieß  
50 g Mehl, 405  
2 Eier  
Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen. Aus 120 g Hartweizengrieß, einem Eigelb und 100 ml lauwarmem Wasser einen Teig zuerst mit dem Knethaken und danach von Hand kneten. Im Gefrierfach 5 min. abkühlen lassen. Den Teig in 3 Teile aufteilen und jeweils dünn ausrollen.

### **Für die Kartoffelfüllung:**

2 mittelgroße mehligkochende  
Kartoffeln  
250 g Quark, 20 %  
½ Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und klein schneiden, in Salzwasser 10 min. kochen. Aus dem Wasser nehmen und abdampfen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln stampfen und mit dem Quark vermengen. Schnittlauch abbrausen und klein hacken. In die Kartoffelmasse hineingeben und die Füllung mit Salz abschmecken.

### **Für die Sauerkrautfüllung:**

150 g Sauerkraut  
1 Zwiebel  
50 g Frischkäse  
1 TL Mehl  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und klein hacken. Sauerkraut mit Zwiebeln in der Pfanne in Öl anbraten. Salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Sauerkraut-Zwiebel-Mischung mit Frischkäse vermengen.

### **Für die Pilzfüllung:**

200 g Champignons  
1 Zwiebel  
50 g Frischkäse

Champignons putzen und kleinhacken. Zwiebeln in der Pfanne anbraten. Mit Frischkäse vermengen.

### **Für die Zubereitung der Piroggen:**

1 Zwiebel  
1 Ei  
½ Bund Schnittlauch  
200 ml Gemüsefond  
1 Zweig Majoran  
1 Zweig Oregano  
2 EL Mehl  
1 EL Butter

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffelmasse, die Sauerkrautmasse und die Pilzmasse auf dem ausgewellten Teig verteilen und zusammenklappen. Ei trennen und die Teigblätter mit Eiweiß bestreichen. Mit einer Tasse rund ausstechen und in siedendem Salzwasser 4 min ziehen lassen.

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Schnittlauch abbrausen und klein hacken. Zwiebel, Schnittlauch, Majoran und Oregano in eine Pfanne mit Butter geben und darin leicht bräunen. Mehl darüber geben und mit ein wenig Gemüsefond ablöschen. Die Piroggen kurz darin schwenken. Kräuter zum Schluss entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.