

Wareniki/ Piroggen mit Kartoffel-Zwiebel-Füllung

Menüart	Hauptspeise, Vorspeise/Snack
Küchenstil	Osteuropäisch
Allergen/Zutat	Ohne (Erd)Nüsse und Schalenfrüchte umsetzbar, Sojafrei
Gelegenheit	Herbstrezept, Winterrezept
Kategorie	Für Fortgeschrittene
Stil	Klassiker

Portionen	Vorbereitung
4PORTIONEN	80MINUTEN

Zutaten

Teig

- 500g Mehl
- 250ml heißes Wasser
- 4EL Öl
- 1/2TL Salz

Füllung

- 1kg Kartoffeln
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 3EL Öl
- 1EL Salz
- 2EL Pfeffer

Außerdem

- Veganen Schmand
- Öl zum Braten

Anleitungen

1. 1. Mehl, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten, nicht klebrigen Teig verarbeiten. Da das Wasser sehr warm sein sollte, empfehlen wir zunächst ein Handrührgerät oder einen Kochlöffel zu verwenden.
.....
2. 2. Den Teig zugedeckt ca. 40 Minuten ruhen lassen.
.....
3. 3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die Kartoffeln schälen, grob würfeln und weich kochen.
.....
4. 4. Während die Kartoffeln kochen, die Zwiebeln schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten.
.....

5. 5. Die gekochten Kartoffeln abgießen und mit einer Kartoffelpresse zu Püree stampfen.

6. 6. Kartoffelpüree, Zwiebeln, Salz und Pfeffer mischen.

7. 7. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig möglichst dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Mit einem Glas runde Teigstücke ausstechen.

8. 8. Die Füllung in die Mitte der Teigstücke geben, zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel oder den Fingern zusammendrücken. Wenn der Teig nicht gut klebt, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten.

9. 9. Die Teigtaschen portionsweise in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Es sollten nicht zu viele Pierogi im Topf sein, damit sie nicht zusammenkleben.

10. 10. Nun die Wareniki/ Piroggen herausnehmen. Wir empfehlen, sie im Anschluss in einer Pfanne mit Öl goldbraun zu braten und mit veganem Schmand zu servieren. Alternativ können die gekochten Teigtaschen z. B. auch in einer Suppe serviert werden. Smaczneho! Смачного!

11. Tipp: Die Füllung kann variiert werden: So kann man die Kartoffelmasse auch mit gebratenen Champignons oder veganem Käse mischen. Auch das sind sehr beliebte Füllungen.

Rezept Hinweise

CC BY 4.0 – Dieses Rezept stammt von der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt.