



## MEIN GENUSS




### Polnische Piroggen




#### It's a match!

It's a match! Unser Gulasch Gewürz verleiht besonders osteuropäischen Gerichten besondere Aromen!

 Vorbereitung  
15 min

 Niveau  
Mittel

 Zubereitung  
20 min

### Zubereitung

- 1 Für die Zubereitung des **Nudelteiges** das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte des Mehls eine Mulde formen und Milch, Butter, Eier sowie eine Prise Salz hineingeben und mit der Hand verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Ist der Teig zu fest, einfach noch etwas Wasser hinzugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 2 **Füllung der polnischen Teigtaschen zubereiten:** Zuerst eine Zwiebel schälen, halbieren und beide Zwiebelhälften fein würfeln. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Anschließend die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, in eine Schüssel geben und mit dem Schichtkäse zusammen stampfen, bis eine einheitliche Masse entsteht. Die Hälfte der Zwiebel mit der Butter, dem Gulasch Gewürz und ausreichend Salz und Pfeffer unter die Füllung heben und beiseitestellen.
- 3 Für die Hackfleischfüllung die andere Hälfte der Zwiebelwürfel, das Hackfleisch und ein Ei miteinander vermengen. Den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse pressen und zusammen mit dem Gulaschgewürz, Salz und Pfeffer zur Hackfleischmasse hinzufügen und untermengen.
- 4 Die Hackfleischmasse in einer beschichteten Pfanne mit 2 EL Öl gut durchbraten, bis diese eine feinkrümelige Konsistenz aufweist. Hackfleischfüllung nochmals abschmecken und ebenfalls zur Seite stellen.
- 5 Nun den Piroggen-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und mithilfe einer Plätzchenform oder eines Wasserglases runde Kreise ausstechen. Die Hälfte der Piroggen zunächst mit der Hackfleischmasse mittig befüllen und danach den Teig zu einem Halbkreis einschlagen sowie die Ränder mithilfe der Zinken einer Gabel gut verschließen. Die andere Hälfte der Kreise mit der Kartoffelmischung füllen und ebenfalls zu Halbkreisen einschlagen sowie die Ränder verschließen.
- 6 Nun ausreichend Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Piroggen bei mittlerer Temperatur für 5-8 Minuten köcheln lassen, bis diese an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausfischen, warmhalten und Prozedur

### Zutaten

#### Piroggen-Teig:

2 Eier  
100 ml warme Milch  
1 EL geschmolzene Butter  
400 g Mehl  
Salz  
Pflanzenöl  
Röstzwiebeln

#### Hackfleisch-Füllung:

250 g Hackfleisch  
1 Ei  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 TL Gulasch Gewürz  
Salz und Pfeffer

#### Kartoffel-Füllung:

250 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
150 g Schichtkäse  
1 EL Butter  
½ Zwiebel  
1 TL Gulasch Gewürz  
Salz und Pfeffer



## MEIN GENUSS

wiederholen, bis alle Teigtaschen fertig sind.

7

Fertigen Piroggen anrichten, mit Röstzwiebeln toppen und gegebenenfalls mit Schmand oder Krautsalat heiß servieren - ***Smaczne!*** („Guten Appetit“ auf Polnisch)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.