

Pierogi ruskie

Zutaten für ca. 40 Stück:

- **Füllung**
- 500 g Kartoffeln
- 250 g Twarog oder Schichtkäse
- 1 Zwiebel
- je 1/2 TL Salz, Paprikagewürz und Pfeffer
- 500 g Wasser + 1 TL Salz
- 1 EL Öl
- **Teig**
- 550 g Weizenmehl + 3 Eigelb
- 200 g heißes Wasser
- 15 g Sonnenblumenöl
- **weitere Zutaten**
- Wasser und Salz zum Kochen
- 1 Zwiebel



Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 65 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Zubereitung der Füllung

1. 500 g Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Kartoffeln hinzufügen - ca. 25 Min. kochen bis sie weich sind (**TM: 25 Min./Varoma/Stufe 1**) - **umfüllen**
2. Kartoffeln mit Kartoffelstampfer stampfen
3. Zwiebel würfeln, im Öl anbraten und zu den Kartoffeln geben
4. Schichtkäse mit einem Küchenpapier abtupfen und zu den Kartoffeln geben
5. Gewürze hinzufügen und mit einer Gabel vermengen - beiseite stellen

Zubereitung des Teiges und Fertigstellung

1. Auf der Arbeitsfläche eine Mulde aus Weizenmehl formen. Wasser, Öl und Eigelb hineingeben. Den Teig mit den Händen kneten bis eine homogene Masse entsteht (**TM:**

Alle Zutaten im Mixtopf 1 Min./Knetstufe)

2. Teig zu einer Kugel formen, umfüllen und mit Geschirrtuch bedeckt 30 Min. ruhen lassen
3. Ein Viertel des Teiges entnehmen (den restlichen Teig weiter bedeckt lassen) und ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit Hilfe einer Tasse Kreise ausstechen und jeweils 1 TL Füllung in die Mitte legen Kreise zur Hälfte umklappen - Enden zusammendrücken
4. Pierogi mit Abstand voneinander auf ein sauberes, bemehltes Geschirrtuch legen
5. Salzwasser zum Kochen bringen, Pierogi hinzugeben und 10-15 Min. köcheln lassen - mit Schaumlöffel herausnehmen
6. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pierogi darin von beiden Seite goldbraun braten. Gewürfelte Zwiebel hinzufügen und kurz mitbraten



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).