Pierogi mit Kartoffeln, Käse und Röstzwiebeln

70–75 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

350 g	Universalmehl
100 ml	Wasser, lauwarm
30 ml	Milch
1 EL	Öl
0.5 TL	Himalayasalz

Für die Füllung:

350 g	Kartoffeln, gestampft
180 g	Frischkäse (Bauernkäse oder Quark)
60 g	Trappistenkäse, gerieben
1 EL	Sauerrahm
0.5 TL	Himalayasalz
0.25 TL	Paprika geräuchert
0.5 TL	Zwiebel granuliert
20 g	Butter
4 EL	Röstzwiebel
100 g	Sauerrahm
1 EL	Frische Petersilie zum Servieren

Zubereitung

1. Wasser, Öl, Milch und Salz in einer Schüssel vermengen und mit einem Schneebesen verrühren. Mehl hinzufügen, mit einem Löffel umrühren und mit den Händen zu einem glatten, weichen Teig kneten (ca. 10 Minuten). Ist der Teig zu klebrig, 1-2 EL Mehl hinzufügen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung Kartoffelpüree, beide Käsesorten, Sauerrahm, Salz, geräuchertes Paprikapulver und Zwiebelgranulat vermengen. Aus der Mischung kleine Bällchen formen und auf einem Brett anrichten.
3. Den geruhten Teig halbieren. Eine Hälfte in Frischhaltefolie einwickeln und die andere Hälfte dünn ausrollen, auf etwa 1 mm Dicke. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (6–7 cm Durchmesser) Kreise ausstechen.
4. Eine Kugel Füllung in die Mitte jedes Teigkreises geben, die Ränder mit Wasser bestreichen und verschließen. Nach Belieben die Ränder zusammendrücken und drehen, um ein Wellenmuster zu erzeugen. Mit dem restlichen Teig und der restlichen Füllung wiederholen.
5. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Einige der Pierogi hineingeben und 2–3 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf ein Tablett legen. Die restlichen Pierogi portionsweise kochen (je nach Größe des Topfes).
6. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die gekochten Pierogi hinzufügen und einige Minuten braten, bis sie eine goldbraune Kruste bekommen. Mit gebratenen Zwiebeln, Sauerrahm und Petersilie servieren.