

Pierogi oder Uszka mit Pilzen und Kohl



Zutaten:

- 1 kg Sauerkraut
- 2-3 Tassen getrocknete Pilze oder einige frische Champignons aus dem Supermarkt
- 2 mittlere Zwiebeln
- Öl oder Butter zum Anbraten der Zwiebeln
- Salz
- Schwarzen Pfeffer
- 8-10 Lorbeerblätter
- 1 Löffel Paniermehl (wahlweise)

Zutaten für den polnischen Piroggen-Teig:

- 3 Tassen Weizenmehl
- 1 Halber Teelöffel Salz
- 0,75 l kochendes Wasser
- 0,25 l kaltes Wasser
- 1 Halber Teelöffel Öl

Zubereitung:

1. Waschen Sie die getrockneten Pilze mit kaltem Wasser ab und legen Sie sie in einen Topf mit heißem Wasser. Lassen Sie sie 15-20 Minuten ziehen.
2. Stellen Sie den Topf auf den Herd und kochen Sie die Pilze, bis sie weich sind.
3. Seihen Sie die Pilze ab. Fangen Sie das Wasser in einem zweiten Topf auf.
4. Legen Sie das Sauerkraut in das Wasser, in dem Sie die Pilze gekocht haben. Kochen Sie es, bis es weich ist.
5. In der Zwischenzeit schneiden Sie die Pilze vorsichtig in schmale Streifen.
6. Seihen Sie das Kraut in einem Sieb ab, das Wasser können Sie wegschütten. Schneiden Sie den Kohl vorsichtig in schmale Streifen.
7. Schälen Sie zwei mittlere Zwiebeln und schneiden Sie sie in schmale Ringe.
8. Erwärmen Sie die Butter oder das Öl in einer Bratpfanne.

9. Legen Sie die Zwiebelringe in die heiße Butter/das heiße Öl und braten Sie sie 5 Minuten, bis sie goldbraun sind.
10. Als nächstes legen Sie den Kohl und die Pilze dazu. Vermengen Sie es gut.
11. Würzen Sie alles mit Salz und dem schwarzen Pfeffer. Geben Sie 8-10 Lorbeerblätter dazu.
12. Geben Sie einen Deckel auf die Bratpfanne und schmoren Sie es für ungefähr 10 Minuten.
13. Schütten Sie die Füllung in eine Schüssel und lassen Sie sie abkühlen. Die Füllung ist fertig, wenn sie abgekühlt ist, aber Sie müssen vorher die Lorbeerblätter entfernen, bevor Sie die Piroggen oder Uszka füllen.

Polnischer Piroggen Teig:

1. Gießen Sie 3 Tassen Weizenmehl in eine Schüssel. Schütten Sie das Mehl durch ein Sieb, um Klümpchen zu vermeiden und das Mehl aufzulockern. Dank des Auflockerns wird der Piroggen-Teig weicher und geschmacklich besser. Geben Sie nun einen halben Teelöffel Salz dazu.
2. Schütten Sie 0,75 l kochendes Wasser in die Schüssel mit dem Mehl, während Sie mit einer Gabel, einem Kochlöffel oder etwas anderem kräftig rühren. Es ist ganz normal, dass sich Klümpchen bilden - zerdrücken Sie diese mit einer Gabel. Decken Sie die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und stellen Sie es für 5 Minuten zur Seite.
3. Nach 5 Minuten geben Sie einen Viertel Liter kaltes Wasser dazu, rühren Sie es kräftig durch und zerdrücken Sie die Klümpchen, wenn welche entstehen. Decken Sie die Schüssel wieder mit einem Geschirrtuch zu, aber dieses Mal stellen Sie es für 15 Minuten zur Seite.
4. Nach 15 Minuten geben Sie einen halben Teelöffel Pflanzenöl (Raps-, Sonnenblumen- oder Olivenöl) dazu. Rollen Sie die Hemdsärmel auf - es ist Zeit zum Arbeiten. Kneten Sie den Piroggen-Teig bis er eine glatte und gleichmäßige Masse ist. Normalerweise dauert es 5 - 10 Minuten. Wenn Sie fertig sind, sollte der Piroggen-Teig dehnbar und ein bisschen wie Klebstoff sein.
5. Der Teig ist nun bereit, daraus die Piroggen zu machen. Rollen Sie den Teig auf einem Holzbackbrett (oder einfach auf dem Tisch) aus, bis er die Dicke von 2-3 Millimetern hat. Bevor Sie mit dem Ausrollen anfangen, sollten Sie das Holzbackbrett mit Mehl bestäuben. Dank diesem wird der Piroggenteig nicht anhaften und reißen. Beachten Sie aber, dass eine Seite des Teiges rein bleiben sollte. Diese Teigseite soll an sich selbst haften bleiben, wenn Sie die Piroggen machen.
6. Stechen Sie Kreise mithilfe einer Tasse aus dem Piroggenteig aus. Geben Sie die Füllung in die Mitte jedes Kreises, klappen Sie sie zusammen und kleben Sie die Enden zusammen, um die Piroggen zu formen.

7. Sammeln Sie die Reste des Piroggen Teigs, kneten Sie es nochmals, rollen Sie ihn aus und wiederholen Sie den letzten Punkt.

Notiz:

Die bekannten polnischen Knödel, auch genannt Piroggen, sind ein Nationalgericht und gleichzeitig sicherlich eines der besten erkennbaren polnischen Gerichte. Die Popularität der Piroggen stammt wahrscheinlich daher, dass es dieses polnische Essen in wenigen Abwandlungen gibt, unterschiedlich bei den Füllungen. Es gibt zum Beispiel köstliche Piroggen gefüllt mit Brät, mit Pilzen oder Kohl, süßem Quark oder frischem Obst wie Heidelbeeren oder Erdbeeren.