

Rezept

Pierogi mit Sauerkraut-Pilz-Füllung

Ein Rezept von Pierogi mit Sauerkraut-Pilz-Füllung, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Teig

150 g Mehl (Type 405; plus etwas mehr zum Arbeiten) **½ TL** Salz
1 EL Öl

Für die Füllung

5 g getrocknete Steinpilze **200 g** Sauerkraut

Für das Topping

2 große Zwiebeln **4 EL** Öl
Salz **2 EL** vegane Frischkäsealternative (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 555 kcal, 31 g F, 12 g EW, 59 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Öl mit 100 ml heißem Wasser zu einem Teig mischen und mit den Knethaken des Hand rührgeräts mindestens 5 Min. kneten, bis sich der Teig glatt und seidig anfühlt. Eine Schüssel mit heißem Wasser ausspülen und über den Teig stülpen. Den Teig so zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung die Pilze knapp mit kochendem Wasser bedecken und einweichen lassen. Das Sauerkraut gut mit den Händen ausdrücken und hacken. Die Pilze abgießen, ebenfalls ausdrücken und hacken, anschließend mit dem Sauerkraut mischen.
3. Für das Topping die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei kleiner bis mittlerer Hitze in ca. 15 Min. weich und hellbraun dünsten. Salzen und beiseitestellen.
4. Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Glas Kreise (ca. 8 cm Ø) ausstechen. Jeweils 1 TL Sauerkraut-Pilz-Füllung in die Mitte setzen, den Teig darüber zum Halbkreis zusammenfalten und die Ränder gut zusammendrücken. Teigreste zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Pierogi formen.
5. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, dann herunterschalten, sodass das Wasser nicht mehr blubbernd kocht, sondern nur noch leicht siedet. Die Pierogi darin portionsweise 3-4 Min. köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und sofort mit Zwiebeln und nach Belieben veganem Frischkäse servieren.