

## Rezept

# Sauerkraut-Piroggen

Ein Rezept von Sauerkraut-Piroggen, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	Salz
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>300 g</b> rohes Sauerkraut	<b>1 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>1 TL</b> Kümmelsamen	<b>250 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)
<b>1 gehäufter EL</b> Quark	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>1 große</b> Zwiebel
<b>1 EL</b> Butter	Mehl zum Arbeiten
runde Ausstechform (8 cm Ø)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Öl und 5 EL Wasser dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen und nicht zu trockenen Teig verkneten. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken. Das Öl erhitzen und den Kümmel darin anbraten. Das Kraut dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe aufgießen und das Kraut zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 20 Min. garen. Dann abkühlen und eventuell abtropfen lassen. Quark und Eigelb untermischen und die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder in der Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit der Ausstechform oder einem Glas Teigkreise von ca. 8 cm Ø ausstechen. Jeweils in die Mitte 1 TL Füllung geben. Die Teigkreise zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.
4. Den Speck von Schwarte und Knorpeln befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter zerlassen, Speck und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze braten, bis der Speck glasig und die Zwiebel leicht braun sind.
5. Gleichzeitig in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Piroggen darin ca. 4 Min. leicht sprudelnd kochen lassen. Die Piroggen in einem Sieb abtropfen lassen, in vorgewärmte tiefe Teller geben und mit den Speckzwiebeln garniert servieren.