

Polnische Piroggi und schlesischer Gurkensalat à la Sonia Liebing

Gerichte mit Geschichte: Sonia Liebing bereitet das traditionelle polnische Gericht Piroggi - Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Füllung dazu schlesischen Gurkensalat zu. Das Rezept stammt von ihrer lieben Großmutter Janina aus Polen.

Für die Piroggi - Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Füllung:

- Füllung:
- 400g mehlig kochende Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 500 g Quark
- 125 g Butter
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- ---
- Teig:
- 550 g Mehl
- 1 Ei
- 550 ml warmes Wasser
- etwas Salz
- etwas Öl
- ---
- zum Dazureichen:
- 125 g Butter zerlassen
- 2 Becher saure Sahne

Zubereitung Piroggi-Füllung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser gar kochen.
2. Die heißen Kartoffeln zu einer glatten Masse verarbeiten.
3. Die Zwiebel hacken und in Butter goldgelb rösten.
4. Den Quark glatt rühren.
5. Kartoffeln, Quark und die Zwiebeln zusammen mit dem Fett in eine Schüssel geben, sehr gut glatt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Füllung soll keine Quark- oder Kartoffelklümpchen enthalten.

Zubereitung Piroggi-Teig

1. In eine große Schüssel das Mehl, das Ei, das Wasser und etwas Salz geben und zu einem glatten Teig kneten.

2. Den Teig in 2 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
3. Mit einem Glas Kreise von 7 - 8 cm Durchmesser ausstechen.
4. In die Mitte von jedem Teigkreis einen gehäuften Teelöffel Füllung geben, dann den Teig zu Halbmonden umklappen und die Ränder sorgfältig andrücken.
5. Aufpassen, dass die Füllung nicht an die Ränder kommt!
6. Die Piroggen in reichlich siedendem, gesalzenem Wasser in einem flachen Topf kochen.
7. Vorsichtig umrühren und wenn sie an der Oberfläche schwimmen, noch 2 - 3 Minuten kochen lassen.
8. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen.
9. Butter zerlassen.
10. Piroggi mit zerlassener Butter übergießen und nach Belieben mit saure Sahne servieren.

Für den schlesischen Gurkensalat:

- 1 Salatgurke
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Naturjoghurt
- 1 Zitrone
- etwas Essig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- nach Belieben frischer Dill

Zubereitung schlesischer Gurkensalat

1. Die Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Aus der Sahne, dem Joghurt, einem Spritzer Zitronensaft, etwas Essig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.
3. Dill fein hacken.
4. Gurke, Dill und Dressing miteinander vermischen.

Sonia Liebing wünscht guten Appetit!

Immer wieder sonntags vom 13.08.2023