HAUPTGANG

# PIROGGEN

★★★★★ (187)

50 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

### Zutaten Teig

| | |
|---|---|
| 280 g | Weizenmehl |
| ¼ TL | Salz |
| 1 | Ei |
| 100 ml | lauwarmes Wasser |
| 1 TL | Öl |

### Zutaten Füllung

| | |
|---|---|
| 500 g | mehligkochende Kartoffeln, gekocht vom Vortag |
| 1 | Zwiebel |
| 2 EL | Butter |
| 200 g | Vollfettquark |
| 1 TL | Salz |
| ½ TL | Pfeffer, frisch gemahlen |

### Zutaten Servieren

| | |
|---|---|
| 4 Scheiben | Bratspeck |
| 1 | Zwiebel, in Streifen geschnitten |
| 3 EL | Butter |

## ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Teig:
Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben. Das Ei verquirlen. Mit dem Wasser und dem Öl zum Mehl geben. Ca. 5 bis 10 Minuten mit der Küchenmaschine oder von Hand zu einem glatten Teig verkneten.

2. Zubereitung Füllung:
Die Zwiebel fein hacken und in der Butter einige Minuten andünsten, ohne braun werden zu lassen.

3. Die Kartoffeln stampfen. Die Zwiebelbutter und den Quark zugeben und vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Zubereitung Piroggen:
Den Teig vierteln. Ca. 2 mm dick auswallen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 7 bis 8 ausstechen. 1 TL Kartoffelfüllung in die Mitte geben. Die Ränder mit wenig Wasser bestreichen. Den Teig zu Halbmonden umklappen und die Ränder sorgfältig andrücken.

5. In einer grossen Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen. Die Piroggen portionenweise kochen, bis sie an die Oberfläche kommen. Weitere 2 bis 3 Minuten sieden lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

6. Den Speck in feine Streifen schneiden. In eine Bratpfanne geben und ohne Fett erhitzen, knusprig braten und aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne die Butter schmelzen. Die Zwiebel zugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Den Speck zugeben und die Piroggen vor dem Servieren in der aromatisierten Butter schwenken.