



# Piroggen mit Sauerkrautfüllung

## Zutaten für 2 Personen

- 4 Kartoffeln
- 200 g Mildessa Bio-Sauerkraut
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 100 ml Wasser
- ½ rote Zwiebel
- 1 kleine Zehe Knoblauch
- ½ Bund Schnittlauch
- 100 g Schmand
- 1 Msp. Muskatnuss
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 60 g Butter



## Schritt 1: Der Teig

Für den Piroggen-Nudelteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Geben Sie ein Ei und etwas Wasser hinzu und arbeiten Sie sie in das Mehl ein, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Kneten Sie für weitere 3 Minuten und lassen Sie ihn anschließend abgedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

## Verwendete Produkte



## Schritt 2: Der Anfang

Stellen Sie einen Topf mit Salzwasser auf und kochen Sie die Kartoffeln mit Schale. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides klein schneiden. Waschen Sie den Schnittlauch gründlich und schneiden Sie ihn in feine Ringe.

## Schritt 3: Die Füllung

Die gekochten Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Wenn sie etwas abgekühlt sind, mit einem kleinen Messer schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Stellen Sie eine Pfanne auf und geben Sie Butterwürfel hinein. Das Mildessa BIO-Sauerkraut hinzugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Danach die Zwiebelwürfel und den Knoblauch hinzufügen und die Füllung weiter anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.



### **Schritt 3: Die Füllung - Fortsetzung**

Anschließend würzen Sie die Kartoffeln mit Muskatnuss und geben die Masse zum Sauerkraut. Alles gut miteinander vermengen und abkühlen lassen.

***Tip:** Wenn Sie die Kartoffeln mit Schale kochen, verwässern sie nicht. Die Kartoffeln behalten ihren Geschmack und alle wichtigen Inhaltsstoffe. Außerdem lässt sich die Schale sehr leicht lösen – so landet weniger Kartoffel im Müll.*

### **Schritt 4: Die Piroggen**

Bringen Sie einen Topf mit Salzwasser zum Kochen. Den Teig ausrollen und mit einem Glas Kreise (circa 10 cm Durchmesser) ausstechen. Auf jeden der Teig-Kreise einen Esslöffel der Kartoffel-Sauerkraut-Füllung geben. Trennen Sie nun ein Ei und bestreichen Sie den Rand der Teig-Kreise mit ein wenig Eigelb (dann halten die Piroggen besser zusammen), um sie anschließend zu Halbmonden zu falten. Lassen Sie die fertigen Piroggen in das sprudelnde Wasser gleiten und für circa 3 Minuten darin sieden. Entnehmen Sie die Piroggen mit einem Schaumlöffel.

### **Schritt 5: Der letzte Schliff**

Servieren Sie die heißen Piroggen mit frischem Schmand. Sollten Sie noch Füllung übrig haben, können Sie diese gerne noch als Beilage servieren. Garnieren Sie final mit Schnittlauch und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer.