

So schmeckt Europa: Polen

# Pierogi z Tymianem

## Piroggen mit Thymian



Isst man typischerweise am **Wochenende** und zu **allen Festen** (zum Beispiel zu **Neujahr** – süße Piroggen, zu **Hochzeiten** – mit **Hühnerfleisch**, zu **Weihnachten** – mit **Sauerkraut** und **Pilzfüllung**).

### Zubereitung

- 1** Kartoffeln schälen und weichkochen, aus dem Kochwasser nehmen und abkühlen lassen.
- 2** Eine große Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Rapsöl langsam dünsten, bis diese goldbraun ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
- 3** Für den Teig Mehl, heißes Wasser, Salz, ein halbes Ei und Kurkuma (für die Farbe) gut verrühren und circa 15 Minuten gut kneten.
- 4** Je nach Bedarf Mehl hinzugeben, solange, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Er sollte sich trotzdem weich anfühlen.
- 5** Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und circa 20 Minuten ruhen lassen.
- 6** Wenn die Kartoffeln kalt sind, müssen diese gestampft werden (wie Kartoffelpüree). Die zuvor gedünsteten Zwiebeln hinzugeben. Eine Packung (500 g) Schichtkäse, Salz und Pfeffer dazugeben, gut vermischen und abschmecken.

### Zutaten

**4 Personen**

#### Füllung

6 mittelgroße Kartoffeln  
500 g Schichtkäse  
1 große, weiße Zwiebel  
frischer Thymian nach Bedarf

#### Teig

500 g Mehl  
250 ml heißes Wasser  
1 Ei

#### zusätzlich beim Anrichten

400 g Schmand  
1 rote Zwiebel  
frischer Thymian nach Bedarf  
frisch geschnittene Petersilie



Zubereitungszeit  
**45 bis 60**  
Minuten



## Polen: Pierogi z Tymianem – Piroggen mit Thymian

**7** Nun die roten Zwiebeln in Ringe scheiden, andünsten oder anbraten – je nach Vorliebe – und Thymian hinzugeben.

**8** Den Teig in zwei Hälften teilen und dünn ausrollen. Ein leeres Glas benutzen, um den Teig zu portionieren und kreisrunde Teigfladen auszustechen. Nachdem der Teig ausgestochen wurde, die Käsefüllung in die Mitte legen und den Teig von links nach rechts einklappen, sodass die Füllung

eingeschlossen wird. Piroggen-Ränder mit Hilfe einer Gabel verschließen.

**9** In einem großen Topf Wasser kochen, Salz hinzugeben. Wenn das Wasser kocht, die Piroggen hineinlegen und sobald diese an der Wasseroberfläche schwimmen herausnehmen und auf einem Teller servieren.

**10** Dazu einen Esslöffel Schmand auf dem Teller servieren sowie die gedünsteten roten Zwiebelringe und frisch

geschnittene Petersilie darauf verteilen.

### Dazu passt gut

... **als Beilage:** Salat, schmeckt aber auch ohne alles.

... **als Getränk:** Kefir oder probiert es doch mal mit einem polnischen Weißwein.

### Polen

Polen wurde als Teil der Osterweiterung im Jahr 2004 eins von insgesamt zehn neuen Mitgliedern der Europäischen Union. In Polen befindet sich das älteste Restaurant Europas, welches im Jahr 1275 in Wrocław eröffnete und bis heute besucht werden kann. Zu den klassischen polnischen Gerichten gehört traditionell das polnische Nationalgericht Bigos, ein Schmoreintopf aus Sauerkraut, Weißkohl und verschiedensten Fleisch- und Wurstsorten. Beliebt sind zudem verschiedenste Suppen, Teigprodukte sowie unterschiedlichste Fleischgerichte in Kombination mit Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse. Aber auch Backwaren und Süßwaren sind ein zentraler Bestandteil der polnischen Esskultur.

### Die Köchin

#### Halina Szafranska

Mein Geheimitipp, damit's gelingt: Piroggen-Teig kneten bis er nicht mehr an den Händen klebt und trotzdem weich bleibt und Zwiebeln lange dünsten, bis sie ganz weich sind.



Smacznego!

Guten Appetit!