Piroggen aus dem Thermomix®

© Polnische Piroogen - Rezepte mit Herz

45 min

leicht

4 Portionen

das polniches Nationalgericht - ganz einfach zuzubereiten

Wir lieben Mixen - Wir machen eure Lieblingsrezepte thermomix-tauglich!

Leserin Anna hat uns im Rahmen der Aktion "Wir lieben Mixen" dieses wunderbare Rezept aus ihrer Heimat Oberschlesien zugeschickt und wir haben es für den Thermomix umgeschrieben. So geht das leckere polnische Nationalgericht es jetzt noch einfacher und schneller!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an: rezeptemitherz@konstanzemedia.de

Dankeschön!

Zutaten-Einkaufsliste

☐		Zutaten Füllung:
☐	**35 g**	getrocknete oder gemischte Pilze oder Steinpilze
☐	**1**	Zwiebel
☐	**20 g**	Öl
☐	**300 g**	gemischtes Hackfleisch
☐	**150 g**	Sauerkraut
☐		Salz
☐		Pfeffer
☐		Zutaten Teig:
☐	**500 g**	Mehl
☐	**160 g**	lauwarmes Wasser
☐	**1**	Ei
☐	**15 g**	Salz
☐		Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

Füllung:

1. Für die Füllung die getrockneten Pilze in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser bedecken, Sauerkraut über einem Sieb abtroopfen lassen und gut ausdrücken.
2. Die Zwiebel abziehen, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
3. Das Öl hinzugeben und **2 Min./100°C/Stufe 1** andünsten. Danach das Hackfleisch, Salz und Pfeffer hinzugeben und **8 Min./120°C (TM31: Varoma)/Linkslauf/Rührstufe** anbraten.
4. Pilze abgießen, in den Mixtopf geben und **5 Min./100°C/Linkslauf/Stufe1** mitbraten.
5. Das abgetropfte, ausgedrückte Sauerkraut dazugeben und **20 Sek./Linkslauf/Stufe 4** unterheben. Umfüllen und Mixtopf spülen.

Teig:

1. Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Min./Teigstufe kneten.
2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz zusammendrücken, dann ca. 2 mm dick ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser on ca. 8 cm ausstechen. 1 EL Füllung auf diene Hälfte eines Teigkreises legen und die andere Hälfte überklappen. Mit angefeuchteten Fingern fest zusammendrücken, ggf. mit einer Gabel nachhelfen.
3. Anschließend Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser sprudelt, Piroggen vorsichtig portionsweise einlegen, sie sollten sich nicht überlappen. Sobald die Piroggen and der Wasseroberfläche schwimmen, noch einmal **ca. 20 Sek.** garen lassen und dann mithilfe eines Schaumlöffels aus dem Wasser heben. Gut abtropfen lassen, warm halten. Sobald alle fertig sind, die Piroggen servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 675 kcal - 31 g E - 20 g F - 90 g KH

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?

Dann besucht uns doch einfach mal auf Instagram unter @rezeptemitherz_magazin und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag #wirliebenmixen

Wir sehen uns!