

## 11. Gefüllte Hülle: Pierogi na słodko (süße Piroggen)

*Pierogi*, also Piroggen, sind eines der beliebtesten und bekanntesten polnischen Gerichte – sie haben sogar ein eigenes Emoji (U+1F95F). Das kulinarische Konzept, Stücke aus dünnem Teig mit einer Füllung zu versehen, hat eine lange Tradition und kommt wahrscheinlich aus China. Heute hat praktisch jedes Land seine eigene Version gefüllter Teigtaschen – in Italien isst man beispielsweise Ravioli, in Russland *Pelmeni*, in Japan *Gyoza* und in Mexiko *Empanadas*.

In Polen werden Piroggen sowohl herzhaft als auch süß gefüllt. Als Füllmasse kommen u. a. Hackfleisch, Käse, gebratene Zwiebeln, Kartoffeln, Spinat oder für die *pierogi ruskie* (russischen Piroggen) *ser biały* („weißer Käse“ – eine Art Hüttenkäse) zum Einsatz. Die süße Variante mit Obstfüllung ist vor allem in der Sommerzeit auf Polens Esstischen omnipräsent. Deshalb servieren wir heute unsere süße Lieblingsvariante mit Heidelbeeren.



## #PolenAufDerZunge

### Zutaten für 30 Piroggen:

#### Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 200 ml kochendes Wasser
- 30 g Butter

#### Füllung:

- ca. 150 g Heidelbeeren (frisch oder gefroren)
- 1 EL Weizen- oder Kartoffelmehl zum Entwässern der Heidelbeeren
- als Beilage gezuckerte Kondensmilch, Vanillesoße oder Vanillequark

### Und so wird's gemacht:

**Teig:** Mehl in eine Schüssel sieben und Salz hinzufügen. Die Butter im heißen Wasser einschmelzen und die Mischung nach und nach mit einem Löffel in das Mehl einrühren. Alles gründlich vermischen und auf eine mit Mehl bestreute große Holzfläche geben. Den Teig ca. 7 min mit den Händen kneten und ggf. mit etwas Mehl bestreuen, damit er nicht an den Händen kleben bleibt. Fertige Teigmasse in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Etwa 30 Minuten ruhen lassen.

**Füllung:** Frische Beeren kurz unter einem schwachen Wasserstrahl abspülen. Auf Küchenpapier trocknen, dann auf einem Tablett ausbreiten und mit Mehl bestreuen. Falls gefrorene Beeren verwendet werden, diese erst kurz vor dem Befüllen aus der Tiefkühltruhe nehmen – mit gefrorenen Früchten lassen sich die Piroggen besser verschließen.

Den Teig auf eine gemehlte Holzfläche legen, in 3–4 Stücke zerteilen und jedes Teigstück mit einem gemehlten Nudelholz zu einem dünnen Fladen rollen. Mit einem kleinen Trinkglas runde Stücke ausschneiden und jeweils einen Teelöffel Füllmasse auf die Mitte geben. Den Teig in der Mitte falten und den halbrunden Rand mit Daumen und Zeigefinger fest zusammen drücken, so dass keine Löcher bleiben.

Salzwasser in einem großen Topf sprudelnd aufkochen und ca. 15 Piroggen hineingeben. Nach dem erneutem Aufkochen auf mittlere Hitze reduzieren, bis die Teigtaschen an der Wasseroberfläche schwimmen, und weitere 2 min kochen lassen. Die Piroggen mit einem Löffelsieb vorsichtig aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf einem Teller mit süßer Kondensmilch, Vanillesoße oder Vanillequark servieren.