



## **Polnische Piroggen mit Hackfleisch-Füllung und Röstzwiebeln**

### **Zutaten (für vier Portionen):**

#### **Teig**

500 g Weizenmehl, Typ 405  
270 ml kochendes Wasser  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Salz

#### **Füllung**

400 g Geflügelhackfleisch  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Griebenschmalz  
Salz, Pfeffer

#### **Sowie**

2 EL Butter  
100 g Smetana (18% Fett); alternativ Sauerrahm  
1 Zwiebel  
1-2 EL Mehl

### **Zubereitung (circa 90 Minuten):**

Mehl und Salz auf die Arbeitsfläche oder in eine große Schüssel geben, eine Mulde formen und Öl hineingeben. Nach und nach das Wasser hinzufügen und zunächst mit einem Löffel, dann mit den Händen in etwa 15 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein. Den Teig in Backpapier wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung in einer Pfanne Griebenschmalz erhitzen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken. In der Pfanne das Hackfleisch scharf anbraten, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung muss vollständig durchgaren.

Für die Schmorzwiebeln die Zwiebel schälen und in dünne Ringe oder Streifen schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei niedriger Temperatur schmoren, bis sie weich und angebräunt sind.

Nun den Teig dünn ausrollen und daraus Kreise mit etwa acht Zentimeter Durchmesser ausstechen. Einen Esslöffel der Füllung in die Mitte eines Teigkreises geben, zuklappen und die Teigränder mit den Fingern gut zusammendrücken. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Piroggen vorsichtig ins kochende Wasser geben und vier bis fünf Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen, dann zu den Schmorzwiebeln in die Pfanne geben und kurz durchschwenken.



Die Piroggen auf Teller verteilen, einen Löffel Smetana (oder alternativ Sauerrahm) hinzugeben und die Schmorzwiebeln auf den Piroggen verteilen.

**Nährwerte pro Portion:**

776,5 kcal – 29 g Fett – 35,5 g Eiweiß – 97 g Kohlenhydrate