

Fast jede Kochkultur kennt die Teigtasche. Ob Samosa, Dim-sum, Ravioli oder Maultasche, immer geht es darum, aus ein Teiggebilde mit etwas Leckerem zu befüllen und dann zu kochen oder zu braten oder beides. In diese Reihe fügen sich nahtlos die osteuropäischen Piroggen ein. Die gibt es tatsächlich von Sibirien bis ins Baltikum überall. Wobei sich die regionalen Varianten teils erheblich unterscheiden. Eine besonders leckere Version stellen die polnischen Piroggi dar. Und obwohl ich ein gewisses Maß baltisches Wesen von meiner Mutter mitbekommen habe, waren mir diese Teigtaschen lange unbekannt. Erst die Lebensgefährtin von Onkel Konny in Krefeld, der aus Riga stammte, brachte mir die baltische Variante nahe. Und bei ihr wurde der Teig nach polnischem Muster gefertigt. Pilze und Sauerkraut gehören – wie auch Speck und Zwiebeln – ursächlich zur baltischen und polnischen Küche. Insofern sind Piroggi mit Sauerkraut-Pilz-Füllung geradezu archetypisch. Und passen prima in die kalte Jahreszeit.

Die Zutaten (für ca. 12 Piroggi):

Für den Teig:

350 g Mehl 405
1 EL Schweine- oder Gänseschmalz
2 Eier
1 Prise Salz
1 knappe Tasse lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

100 g durchwachsener Räucherspeck
1 Zwiebel
200 g Sauerkraut
150 g Pilze (nur klein und aromatisch müssen sie sein)
100 g saure Sahne
kleines Glas Weißwein
2 Lorbeerblätter, 3 Wacholderbeeren, 2 Pimentkörner, 1 Nelke, 1 Thyminazweig
Salz, Pfeffer
neutrales Öl

Die Zubereitung:

Der Teig:

Das Schmalz ganz langsam schmelzen und dann abkühlen lassen. Das Mehl in eine weite Schüssel geben, Salz zufügen und das flüssige Schmalz angießen. Mit dem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Das geht am besten von Hand, wenn du die Zutaten zunächst schnell mit einer Gabel zusammenrührst und dann manuell weiterarbeitest. Natürlich kannst du auch die Knethaken vom Rührgerät nehmen oder den Teig gleich in der Küchenmaschine herstellen. Den Teig stellst du mit einem Tuch abgedeckt bei Zimmertemperatur beiseite.

Die Füllung:

Schneide den Speck in ganz kleine Würfel und lass ihn bei schwacher Hitze in sehr wenig Öl aus. Würfle auch die Zwiebel und schwitze sie im Speckfett an. Nun putzt du die Pilze und spülst das Sauerkraut kurz unter fließendem Wasser ab. Drück das Kraut gut aus, sodass es fast trocken ist. Gib es in eine Kasserolle mit den Gewürzen, gieß den Wein an und lass das Sauerkraut so ungefähr 10, 12 Minuten schmurgeln. In der Zwischenzeit hast du die Pilze in der Speck-Zwiebel-Pfanne angebraten. Fisch die Gewürze aus dem Sauerkraut und gib es zu den Pilzen. Rühr die saure Sahne ein und schmeck mit Salz und Pfeffer ab.

Die Piroggi:

Setz einen sehr großen Topf mit Wasser auf, dass du ordentlich mit Salz versiehst. Roll den Piroggi-Teig auf einer bemehlten Fläche recht dünn aus. Faustregel: Dicker als ein Nudelteig, dünner als Pizza. Jetzt brauchst du einen runden Gegenstand mit einem Durchmesser von 7, 8 Zentimeter. Das kann ein Schüsselchen sein, ein Servierring oder etwas Ähnliches. Damit stichst du Kreise aus. Es sollten mindestens zwölf solcher Platten entstehen. Du kannst die Rest zwischen den ausgestochenen Kreisen wieder zusammenkneten, ausrollen und ein, zwei weitere Platten ausstechen.

Jetzt baust du nacheinander die Piroggi. Streich den Rand mit Wasser ein. Setz gute zwei Esslöffel Füllung auf eine Seite der Teigplatte. Achte darauf, dass der Rand frei bleibt. Schlag die eine Hälfte darüber und drück die Kanten fest an. Mit einer Gabel drückst du dann die Ränder so an, dass das typische Muster entsteht. Das Wasser sollte siedend, aber nicht sprudelnd kochen. Gib immer nur so viele Piroggi auf einmal hinein, dass diese frei schwimmen können. Ist eine Pirogge an die Oberfläche gekommen, braucht sie noch zwei drei Minuten. Hol fertige Piroggi mit dem Schaumlöffel raus und lass sie auf einem

Küchenhandtuch abtropfen.

Vor dem Servieren werden die Piroggi in der Pfanne in reichlich Butter von beiden Seiten goldbraun gebraten. Selbstgemachte, frische Röstzwiebeln gehören unbedingt dazu. Außerdem saure Sahne, die man mit Yogurt „verlängert“ und mit Zitrone abschmeckt. Übrigens: Piroggi dieser Art schmecken auch kalt.