

Pierogi z miesem (Piroggen mit Fleischfüllung) für 18 Portionen:

Für die Füllung:

3 Zwiebeln

5 Zehen Knoblauch, gepresst

1,5 kg Hackfleisch, gemischt

2 Eier

Für den Teig:

1800 g Mehl

4-5 Eier

Heißes Wasser

2,5 TL Salz

Mehl für die Arbeitsfläche



Füllung:

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Fleisch, Ei, Knoblauch, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss gut vermischen.

Teig:

Aus dem Mehl, Eiern, Salz und heißem Wasser einen Teig kneten. Das Wasser langsam zugeben, je nach Bedarf etwas mehr oder weniger. Den Teig zusammendrücken und gut kneten, dabei immer wieder flach drücken, bis er glatt und elastisch ist.

Zubereitung:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem umgedrehten Glas Kreise herausstechen. In die Mitte der Kreise einen flachen EL Fleischfüllung legen, die Kreise zusammenklappen und Piergi formen.

Die Teigtaschen in kochendes, gesalzenes Wasser geben und warten, bis sie oben schwimmen (bei Pierogi muss man aufpassen, dass sie nicht am Topf festkleben, also immer wieder mal umrühren).

Die Kochzeit der Piroggen beträgt ca. 3 – 5 Minuten. Die Speckscheiben in kleine Streifen schneiden und mit den restlichen Zwiebelwürfel in einer Pfanne anbraten und vor dem Servieren über die Piroggen geben.

