

# Pierogi mit Hackfleischfüllung, Zwiebeln und Speck

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

1 Ei, M	200 g Mehl, 405	1 Prise Salz
50 ml warmes Wasser		

**Für die Füllung:**

400 g gem. Hackfleisch	1 mehligk. Kartoffel	1 Zwiebel
Butter	80 ml Gemüsefond	1 EL Tomatenmark
Majoran	Zitronenthymian	Salz, Pfeffer

**Für die Fertigstellung:**

Butter	Salz
--------	------

**Für Zwiebeln und Speck:**

120 g Bauchspeck	50 g Rückenspeck	1 Zwiebel
100 g Butter	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 EL saure Sahne	10 Halme Schnittlauch
------------------	-----------------------

**Für den Teig:**

50 ml warmes Wasser mit Ei, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. In Folie wickeln und ruhen lassen, bis die Füllung fertig ist.

**Für die Füllung:**

Kartoffel schälen, in Salzwasser weichkochen und zerdrücken. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig braten. Tomatenmark zugeben und mitrösten. Hackfleisch zugeben und scharf anbraten. Mit Fond ablöschen. Majoran und Zitronenthymian fein hacken. Jeweils einen Teelöffel Majoran und Zitronenthymian sowie Salz und Pfeffer zur Hackfleischmasse geben. Dann abkühlen lassen, mit der Kartoffel vermengen und die Masse durch einen Fleischwolf geben.

**Für die Fertigstellung:**

Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und dann Kreise ausstechen. Auf jeden Teigkreis 1 EL Füllung geben und zu einem Halbmond verschließen. Ränder andrücken. Pierogi für 2-5 Minuten im heißen Salzwasser kochen, dann abtropfen und kurz in einer Pfanne in Butter schwenken.

**Für die Zwiebeln und den Speck:**

Speck in Würfel schneiden und ohne weiteres Öl scharf anbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und in halbe Ringe schneiden. In Butter scharf anbraten, bis sie braun werden.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch fein schneiden. Gericht mit saurer Sahne und Schnittlauch garnieren.

Jacek Jankowski am 18. August 2025