Mit Kartoffeln, Speck und Schmand gefüllte Piroggen

Für zwei Personen

Für den Teig:		
1 Ei	2 EL Butter	250 g Weizenmehl, 405
1 Prise Salz		
Für die Füllung:		
100 g Speck	2 Kartoffeln	1 Zwiebel
150 g Schmand	Butter, Öl	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
1 Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Öl

Für den Teig:
Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Dann das Eigelb halbieren.
Ein halbes Eigelb, Butter, Mehl und Salz in eine Schüssel geben, dann 100 ml kochendes Wasser zufügen und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken rasch einrühren. 2-3 Minuten zu einem glatten Teig kneten lassen. Dann den Teig mindestens für 10-15 Minuten in einem verschlossenen Beutel ruhen lassen.
Für die Füllung:
Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Anschließend abgießen und stampfen. Speck kleinschneiden und in einer Pfanne anbraten. Dann Speck und Schmand zu dem Kartoffelstampf dazugeben und alles gut vermengen.
Für die Fertigstellung: Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem großen Glas oder Ausstechform in Kreisen ausstechen. Einen gehäuften Esslöffel der Füllung in die Mitte des Teiges legen. Die obere Kreishälfte mit etwas Wasser bestreichen, dann den Kreis zusammenklappen und mit den Fingern den Teig zusammendrücken. Für eine hübsche Kante, den Teig von einer zur anderen Seite einklappen und festdrücken, so dass eine Art Wellenstruktur entsteht.
Für die Garnitur:
Dill kleinzupfen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. In neutralem Öl anschwitzen.
Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill und Zwiebeln garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 10. April 2025