

# Gefüllte Pierogi, Sauerkraut-Schaum, Speck-Crunch

**Für 2 Personen**

**Für den Pierogi-Teig:**

200 g Weizenmehl, 405                      1 EL Sonnenblumenöl                       $\frac{1}{2}$  TL Salz

**Für die Füllung:**

150 g braune Champignons                      10 g getrock. Morcheln                      1 kleine Schalotte  
1 EL Butter                      1 EL Crème-fraîche                      2-3 Zweige Thymian  
Salz                      Pfeffer

**Für die Fertigstellung:** Butter

**Für den Sauerkraut-Schaum:** 120 g Sauerkraut                      1 Schalotte  
100 g kalte Butter                      80 ml franz. Wermut                      200 ml Gemüsfond  
1 Prise Zucker                      Salz                      weißer Pfeffer

**Für die Garnitur:** 80 g Bauchspeck am Stück

**Für den Pierogi-Teig:** Das Mehl mit Salz vermengen. Dann mit 90-100 ml warmem Wasser und Öl zu einem glatten Teig kneten und kurz ruhen lassen.

**Für die Füllung:** Die getrockneten Morcheln für die Füllung in warmem Wasser 10 Minuten einweichen. Anschließend abgießen, gut ausdrücken und fein hacken.

Champignons putzen, Schalotte abziehen. Champignons und Schalotte sehr fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Champignons und Morcheln zugeben und so lange braten, bis die Flüssigkeit vollständig verkocht ist. Leicht abkühlen lassen.

Thymianblättchen abzupfen und fein hacken,  $\frac{1}{2}$  TL gehackten Thymian mit der Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fertigstellung:** Den Teig 2 mm dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise von etwa 8,9 cm ausstechen. Je 1 TL Füllung in die Mitte geben und die Pierogi Halbmondförmig zusammenklappen. Die Ränder gut verschließen, mit einer Gabel oder mit etwas Übung mit den Händen. Die Pierogi in leicht siedendem Salzwasser 3-5 Minuten sieden, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und anschließend in etwas Butter kurz goldbraun anbraten.

**Für den Sauerkraut-Schaum:** Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf in etwas Butter farblos anschwitzen. Wermut, Fond und Sauerkraut zugeben und leicht köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Hitze reduzieren und nach und nach die kalte Butter gewürfelt einmontieren.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kurz mit dem Stabmixer aufschäumen.

**Für die Garnitur:** Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zora Klipp am 15. Mai 2026