



Gefüllte Kartoffelknödel polnischer Art

Description

Zutaten für 4 Portionen:
Für den Teig:

500 g Kartoffeln, mehligkochend

30 g Weizenmehl

1/2 TL Salz

Für die Füllung:

150 g Schweinehackfleisch

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

etwas Öl

Außerdem, nach Belieben

Speckwürfel

1 Zwiebel

Butter

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten Stunde (zzgl. Quellzeit für die Pilze sowie Kochzeit für das Kraut und die Piroggen)

Und so wird's gemacht:

Zunächst Kartoffeln gründlich abwaschen und in der Schale gar kochen. Anschließend pellen und stampfen. Am besten über Nacht auskühlen lassen.

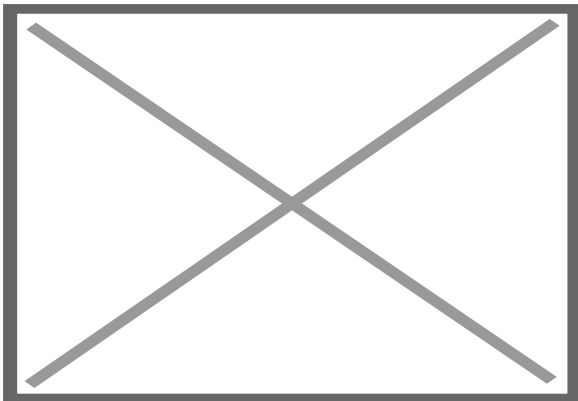
Vollständig abgekühlte Kartoffeln zusammen mit dem Mehl und 1/2 TL Salz in eine Schüssel geben und durch Kneten zu einem Teig verarbeiten.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch sowie gehackte Knoblauchzehen durchgaren. Die ganze Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelteig in acht gleichgroße Portionen aufteilen und jede der Portionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand flach andrücken. Auf die Kartoffelfladen je 1 EL der Füllung geben, dann Teig um die Füllung herum verschließen und gut festdrücken.

Einen großen Topf voll Salzwasser aufkochen lassen und die Knödel hineingeben. Nach etwa sieben bis acht Minuten steigen die Knödel an die Wasseroberfläche auf, dann können sie mit einer Schaumkelle aus dem Topf genommen werden.

Nach Belieben können Sie die Pyzy mit Speck und gerösteten Zwiebeln servieren. Dafür zunächst gewürfelten Speck kross ausbacken und gehackte Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Lassen Sie es sich schmecken!



Category

- 1. Fleisch

Date Created

Februar 18, 2020

Author

jeanny