Vegane Piroggen mit Kartoffeln, Sauerkraut und Pilzen

Heute zelebrieren wir die Deftigkeit! Es gibt vegane Piroggen, gefüllt mit Kartoffeln, Sauerkraut, Pilzen und einer ordentlichen Portion Freude, denn Dumplings sind einfach immer gut zu einem.

Vorbereitungszeit	Zubereitungszeit	Gesamtzeit
30 Min.	45 Min.	1 Std. 15 Min.

Gericht: Main Course, Pasta Küche: Polen, Polish Portionen: 24 Piroggen
Autor: Jörg

Zutaten

- 350 g veganer Nudelteig nach unserem Rezept (entspricht der Hälfte)

Für die Füllung

- 250 g Kartoffeln mehlig kochend
- 1 Zwiebel
- 3 EL Rapsöl mit Buttergeschmack
- 100 g Champignons
- 1 1/2 TL Salz
- 200 g Sauerkraut
- 3/4 TL schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Außerdem

- 4 EL veganer Frischkäse
- 2 Scheiben veganer Bacon
- 10 g Petersilie

Anleitungen

1. Nudelteig nach Rezept zubereiten. Während der Ruhephase im Kühlschrank Kartoffeln 15-20 Minuten weich kochen, pellen und ausdampfen lassen.
2. Zwiebel fein hacken. 1 EL Rapsöl in eine heiße Pfanne geben, Zwiebel bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten. Champignons grob hacken, mit in

die Pfanne geben, mit Salz würzen und 3 Minuten schmoren. Sauerkraut dazugeben, mit Pfeffer und Muskat würzen.

3. Kartoffeln grob stampfen, Pilz-Kraut-Mischung dazu geben und gut vermengen.
4. Nudelteig auf etwa 1 mm Dicke ausrollen (entspricht einer mittleren Stufe auf der Nudelmaschine) und anschließend 24 runde Teiglinge mit einem Durchmesser von etwa 8 cm ausstechen. Teigreste erneut kurz verkneten, neu ausrollen und ausstechen.
5. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf die Teiglinge geben, die Teigränder leicht befeuchten, auf die Hälfte umklappen und die Nähte gut andrücken.
6. Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen, nicht sprudelnd kochen! Jeweils (und je nach Topfgröße) 12 vegane Piroggen auf einmal ins Kochwasser geben und etwa 5 Minuten garen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, 2 Minuten ziehen lassen und anschließend mit einem Schöpflöffel aus dem Kochwasser nehmen.
7. Optional das restliche Öl in eine heiße Pfanne geben und die gut abgetropften veganen Piroggen 2 Minuten pro Seite goldbraun braten.
8. Mit veganem Frischkäse, veganem Bacon und frisch gehackter Petersilie servieren.

Notizen

Das Rezept lässt sich beliebig vervielfachen und auf Vorrat zubereiten. In dem Fall sollten die vorbereiteten, ausgerollten Nudelplatten bis zur Verarbeitung unter einem leicht angefeuchteten Tuch gelagert werden, damit sie nicht austrocknen.

Bei der Füllung sind dir keine Grenzen gesetzt. Probier' auch unser veganes Hackfleisch, Saucenreste von der letzten Bolo-Session oder eine Kürbis-Füllung.