

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Kanadische Piroggen

### Zutaten:

#### für die Teigtaschen

400 g Mehl

4 Eier

1/2 TL Salz

#### für die Füllung

300 g Kartoffeln (vorwiegend mehligkochend)

130 g Schichtkäse (eventuell Frischkäse)

1 Zwiebel (klein geschnitten)

Salz, Pfeffer und Muskat

### Zubereitung:

#### Teigtaschen:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle machen. Die Eier dorthinein schlagen und das Salz hinzugeben. Mit einer Gabel die Eier verrühren und dabei das Mehl langsam einarbeiten. Wenn das Mehl vollständig eingearbeitet ist, den Teig mit der Hand ca. 10 Minuten kneten. Klebt er zu sehr an den Handflächen, lässt es dich mit etwas Mehl abreiben. Jetzt den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und fünf Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Pellkartoffeln kochen, schälen und mit einer Gabel oder Kartoffelpresse gut zerdrücken. In einer Pfanne die Zwiebelwürfel anbraten und zusammen mit dem Schichtkäse zu dem Kartoffelbrei geben. Alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wer es etwas feiner möchte, schlägt noch ein Ei dazu und zwei Eßlöffel Butter. Den Teig nun in zwei gleich große Stücke teilen und einen Teil auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Die Teigtaschen können nun mit einem Glas oder Plätzchenform mit ca. 5 bis 7 cm Durchmesser ausgestochen werden. Nun die Teigfüllung mit einem Teelöffel auf die Teigtaler verteilen. Die Taler zu Halbkreisen übereinanderlegen und die Ränder mit einer Gabel fest andrücken.

Fertige Piroggen sofort mit einem Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Die Teigtaschen werden nun im sprudelnden Salzwasser gegeben und bei mittlerer Hitze ziehen gelassen, bis sie nach oben steigen. Nach weiteren 3 bis 5 Minuten können sie entnommen werden. Die Piroggen sofort essen, oder abgekühlt mit Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Dazu gibt es Sauerrahm. Wir haben die Piroggen zusätzlich mit Speck angebraten und einen Blattsalat dazu gereicht.