



SCHENKER



Guten Appetit
Smacznego

Wir verbinden Deutschland und Polen

Pierogi-Bratwurst-Pfanne mit Sauerkraut

Pierogi-Bratwurst-Pfanne mit Sauerkraut

Dauer: ca. 20–30 Minuten | Portionen: 4



4–6 Bratwürste
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen

1 rote Paprika
500 g Sauerkraut
Schmand

Frische Blattpetersilie
Salz & Pfeffer
2 EL Pflanzenöl

500 g Pierogi mit
Kartoffel-Zwiebel-
Speck-Füllung*

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Bratwürste in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.
2. Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Pflanzenöl hineingeben und die Bratwurststücke ca. 5–7 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. In derselben Pfanne Zwiebel und Knoblauch anbraten, bis sie goldbraun sind. Paprikastreifen 2–3 Minuten mit anbraten.
4. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, Pierogi hineingeben und ca. 3–5 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abgießen und bereitstellen.
5. Sauerkraut in die Pfanne geben, gut mit Zwiebeln, Knoblauch und Paprika vermischen und bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten köcheln lassen, bis das Sauerkraut leicht gebräunt ist.
6. Pierogi und Bratwurststücke zurück in die Pfanne geben, gut vermengen und 3–5 Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Pierogi-Bratwurst-Pfanne mit Sauerkraut auf Tellern anrichten, mit Schmand und gehackter Petersilie garnieren und servieren.

*Pierogi mit Kartoffel-Zwiebel-Speck-Füllung

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
250 ml lauwarmes Wasser
1 Ei
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

500 g mehlig kochende
Kartoffeln
250 g Quark

100 g Bauchspeck
1 Zwiebel
Salz

Schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

Teigzubereitung:

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben und eine Mulde in der Mitte formen.
2. Das Ei, Salz und warmes Wasser in die Mulde geben.
3. Alles gut vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzufügen.
4. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung der Füllung:

1. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Den Bauchspeck fein würfeln, in einer Pfanne auslassen und die knusprigen Speckwürfel herausnehmen und bereitstellen. Die Zwiebeln im verbliebenen Fett goldbraun anbraten und ebenfalls bereitstellen.
4. Die gekochten Kartoffeln abgießen, gut abtropfen lassen und zu einem feinen Brei stampfen.
5. Quark, Speckwürfel und gebratene Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und gut vermischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pierogi formen:

1. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 3–4 mm dick).
2. Mit einem Glas oder einem runden Ausstecher Kreise aus dem Teig ausstechen (ca. 8–10 cm Durchmesser).
3. In die Mitte jedes Teigkreises einen Löffel der Füllung geben.
4. Den Teigkreis zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken. Darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird.
5. Die Ränder mit einer Gabel zusätzlich festdrücken (oder einen Pierogi-Maker verwenden).

Pierogi kochen:

1. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
2. Die Pierogi portionsweise in das kochende Wasser geben.
3. Sobald die Pierogi an die Oberfläche steigen, noch etwa 2–3 Minuten weiterkochen lassen.
4. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das Rezept wurde exklusiv kreiert von: @innen.koch.ich



Das Rezept zum Download und Informationen über unsere Angebote finden Sie unter:
dbschenker.com/de/trade-lane-polen